

என்றும் உங்களுடன்

பத்தகம்-1

மங்கையர் மலர்

ANGAYAR MALAR

டிசம்பர் 2008

258 பக்கங்கள் ரூ.20/-

3
தகங்கள்



கிணைப்பு:

கேக்ஸ்,
குக்கீஸ்,
சாக்ஸிடஸ்

64!



மார்கழி
ஸ்பெஷல்!



As ISO 9001 : 2000
Certified Company

ESQUIRE

SOFA COLLECTION



Stylish Esquire range of sofas. The last word in comfort.



You'll agree, it will be easier to choose a saree.



But we can certainly help you choose the right one that suits your style.



- Widest choice of Sofas - Over 36 models to choose from.
- Corner Sofas • Recliner Sofas • Plush Sofas



www.jfa.in

Channel :

- Royapettah : (Opp. Pinar Theatre) Ph: 2813 1364, 2813 2403
- Anna Nagar : Ph: 2823 3377, 4210 3808 • Ashok Nagar : Ph: 2371 3483, 4283 3302
- Adyar : Ph: 2440 5120, 4211 7857 • Perambalur : Ph: 2052 0552
- Ambalur : Ph: 4208 6731 • Mangalore : Ph: 4359 0681

Colombo : Ph: 438 0033, 438 0868, Sales : Ph: 233 0288 / 88

Also available at:



Modfurn

www.modfurn.com

New No. 88, Royapettah High Road,
(Next to Hotel Ocean Plaza), Chennai - 600 014.
Tel: 2811 1634, 2811 1872.
Fax: 28119618, e-mail: modfurn@modfurn.com



**மஸ்கட்டில்
மாங்கையர் மலர்**



பெப்பர் பாப்கார்ன்!



சூரு பெயர்ச்சிப் பலன்கள்!



பகவான் பாபா!

**மார்கழி ஸ்பெஷல்
பக்கங்கள்!**

- பொன்
வைக்கிற
இடத்தில்
பூ - 36
- மார்கழியில்
வஸ்திர
தானம் - 28
- மத்து கிருஷ்ணா,
முத்து கிருஷ்ணா - 84
- சங்கீத ஆளுநரேயர் - 70



கல்கி

திருவாரூர்
தலை திருவாரூர்

தரத்திலும் நம்பர்

முதலில் படிக்க
ஒரு வார்த்தை - 5
அன்பு வட்டம் - 23

உடல் நலம்
ஆரோக்கியத்துக்கு ஒர்
அட்டவணை - 78

குடி பக்கங்கள்
என் செல்லமே - 82
கோலங்கள் - 98
சொல்ல விரும்புகிறோம் - 120

தெஞ்சில் நிற்கும் தேடர்
பெண்ணோ, நீ வாழ்க - 156

இளமை ஸ்பெஷல்
பூஞ்சாரசு பக்கங்கள் - 150

சிவகதைகள்
காலம் செலுக்கிய சித்திரங்கள் - 42
மாடுவர் மாமி - 52
பெயர் சொல்லலாகாது யம்மி - 92
என் மாறினாய் அண்ணி - 104

படிச்சே ஆனாலும் தேடக்கூர்
பூ பூக்கும் ஓசை - 124
தொட்டால் பூ மலரும் - 135
குக்கரி க்வேன் - 88

ரூ.2000/- பரிசுக் கதை - 72

அட்டையெல் : அஞ்சலி தேவை
வண்ணப்படம்: சங்கர் சத்யமூர்த்தி



எங்க, வாழ்க்கை!



நியூ(ஸ்)மார்ட்

ரூ.5,000

பரிசு

சுதிவுப் போட்டி 143

என்றிர் மாத இதழ்!

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர்

மலர் : 28 இதழ் : 11 டிசம்பர் 2008

என்றும் உங்களுடன்

மங்கையர் மலர்

ஜனவரி '09 புத்தாண்டு கிதழ்

பாங்கலோ பொங்கல்

சிறப்பிதழ்

அழகா
தேளுங்க!

பரிசுகளை வெல்லுங்க!

உச்சந்தலை முதல் உங்கங்காள்வரை, அழகு சம்பந்தப்பட்ட
கேள்விகளை எழுதி அனுப்புங்க. பிரபல அழகுக் கலைஞர்
புதிதாய்ப்பார். பிரதானமாக கேள்விகளுக்கு சிசிபி தேவப்பாள் பரிசு!

பரிசுகள்

Himalaya

வழங்குவோர்:

உங்கள் அபிமான குடும்ப பூக்கில்
வாசலியர் கை வண்ணத்தில்

கோலம் 64!



ஒரு வார்த்தை!

மீக்ரோதீய எஜா - வேதனால் பாணியில் கதை ஒன்று சொல்லிறேன்! சென்னைக்குச் சேர்ந்த எங்கள் பிள்ளை மூத்த மகன் வட்சசி. பெங்களூர்

ஐ.பி.எம்.யில் அனுபவமில்லாத பிள்ளையில் வேலை! அருமை, பெருமையாக மகளை வளர்த்த பெற்றோர், அதே பெங்களூர் ஐ.பி.எம்.யில் பணிபுரியும் மனோஜ்குமாருக்கு திருமணம் செய்து வைத்தார்கள். இவ்வாறாகத் திருமணம் செய்து வைத்தார்கள். மனோஜ்குமாரும் மெத்த படித்தவர்தான். சம்பளம் வசூலாகவில்லை!

பெங்களூரில் தனிக் குடித்தனம். தான் மிகவும் சந்தோஷமாக இருப்பதாக வட்சசி தெரிவித்தபோது, பெண்ணைப் பெற்றோர்கள் அளவிறவாத ஆனந்தம் அடைந்தனர். ஆனால், அந்த ஆனந்தத்தில் ஆயுள், சரியாக ஒன்றுரை மாதம்!

திருமணமான 45வது நாளில் வட்சசி கொடுமையாக கொலை செய்யப்பட்டுக்கொண்டார். எவ்வளவு கொள்ளையர்கள் கைவேலை என்னுதான் நினைத்தனர். ஆனால், போலீஸ் துப்பு துலக்கியதில், மனோஜ்குமாரே மனைவியை அடித்துக் கொன்றிருப்பது கண்டுபிடிக்கப்பட்டது.

"நான் அனுமாதா ரெட்டி என்ற பெண்ணை உயிருக்கு உயிராகக் காத்திட்டேன். எங்கள் காதலை என்னுடைய பெற்றோர் எதிர்த்தனர். வேறு வழியில்லாமல் வட்சசியைத் திருமணம் செய்துகொண்டேன். அப்போல் பெண் வட்சசி, என் மீது ஆணையாக இருந்தார். இவ்வாறு, அனுமாதா ரெட்டியுடன் என் ரகசிய வாழ்வு தொடர்ந்தது. காலமாக அவர் கர்ப்பமானார். தன்னைத் திருமணம் செய்து கொள்ளும்படி கெஞ்சினார். மறுத்தால், என் மனைவி வட்சசியிடம் விஷயத்தைச் சொல்லி விடுவதாக மிரட்டினார்.

இதற்கிடையில் வட்சசி யின் தந்தை, எங்களிடையே திருமணத்தை முறைப்படி பதிவு செய்யும் வேலைகளில் இறங்கினார். எங்கள் திருமணம் கட்டப்பெய்தாமல் விட்டால், அனுமாதா ரெட்டியைக் கல்யாணம் செய்ய முடியாது என்பதால், வட்சசியைத் திருமணம் செய்து கொடுத்தேன்."

பண்பாடுக்கே குடும்பத் தைச் சேர்ந்த பத்திரிகையாளர், கூப்பிடவே இவரவருள் கொடுத்த வங்குலாவத்தின் காரை இது!

இந்த சம்பவத்துக்கு யார் பொறுப்பு?

* இவ்வாறுதான் சிங்கம்மெயில் செய்து கட்டாயப் படுத்தி திருமணம் செய்து வைத்த மனோஜ்குமாரின் பெற்றோர்களா?



மங்கையர் மலர்

பாதம் பஸ்கிவேஷன்ஸ்
பிளாஸ்டிக் லிமிடெட், திருச்சி
பாதம் அச்சத்தில்
ஆசிரியர் பொறுப்பேற்று
அச்சிட்டு வெளியிடுபவர்:
லக்ஷ்மி நடராஜன்

வங்கி பிளாஸ்டிக்ஸ்,
47-N.P., ஜவகர்லால் நேரு சாலை,
சென்னை - 32

பொதுப்பாசிரியர் : அனுவாது சேகர்

வடிவமைப்பு :
ஸப்.கல்பிபன், ஸப்.கோகன்,
சகாந்தியேயன், பர.கோபால்
தொலைபேசி : 4343 8888
சந்தா பிரிவு : 4343 8833
தொலைபேசி : 044 - 4343 8899

மின்னஞ்சல் :
ஆசிரியர் குழு :
mangayarmalar@kalkiweekly.com
மின்னப்பப் பிரிவு :
marketing@kalkiweekly.com
சந்தா பிரிவு :
subscription@kalkiweekly.com
பிற தகவல்களுக்கு :
info@kalkiweekly.com
இன்புட்ரெட் நுடவரி :
www.mangayarmalaronline.com
சந்தா விவரம் :

உரித்தரர் :
ஒரு வருடம் : ரூ. 250/-
வெளிநாடு (விவரணத்தால்) :
ஒரு வருடம் : ரூ. 2,200/-

Bharathan Publications
Private Limited.,
Kalki Buildings,
47-NP, Jawaharlal Nehru Road,
Siddharthnagar, Chennai - 600 032.
இதில் வெளிவரும் விவரணத்தால்
உரித்தரர் தகவல்கள்
என்கி நினைவாக பொதுப்பாசிரியர்

★ 'பெரிய வேலை; வசூல்களில் உயர்வாக' போன்ற
வசூல்களில் மயங்கி, சரிவர விசாரிக்காது பெண்ணைக்
கட்டிக் கொடுத்த முரட்டுக்கயிற்சி பெற்றோர்களா?

★ உய்யாணத்துக்கு முன் சபலத்துக்கு ஆவாரி
கர்ப்பிசியாகி, தனக்கும், தன்னொரு அப்பாசிப்
பெண்ணுக்கும் கெடு விளைவித்துக் கொண்ட அனுவாது
செட்டியா?

★ காதலில் உறுதியாக இல்லாமல் உயர்வாக
கோணமுமாக சில அபத்த முடிவகளை எடுத்துவிட்டு
பின்பு தன் பெற்றோருக்குத் தடைகுவினவையும், வட்டி
யின் பெற்றோருக்கு அளிக்கையையும் தந்ததோடு தானும்
வாழ்விழந்து நிற்கும் மனோஜ்ஜமமா?

இவர்களில் யார் பெரும் குற்றவாளி? எவ்வு
வேதாளம் போல் கேட்டாய், அந்த விசாரணைத்தோடு
கொஞ்சம் யோசிக்கத்தான் செய்வாள்!

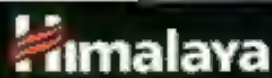
கீதையின் மணிமொழி குழந்தைகளை வளர்க்கிறோம்.
திருமணக் கட்டம் வரும்போது நம் பேச்சைக் கேட்க
வேண்டும் என்று எதிர்பார்ப்பது சரிதான்! ஆனால், அது
இன்னொரு பேச்சைக்கு இடம் கொடுத்துவிடக்
கூடாது!

காலம் மாறிவிட்டது. குடும்ப கௌரவம், துய
பெருமை என்றெல்லாம் செல்லிக் கட்டாயப்படுத்தாமல்
தீர் விசாரித்து, காதலுக்குப் பக்கைக் கொடி காட்டி
விடுவது வேண்டும்! திடீராக மனை! தவிர்ந்து பார்ப்பதும்
நிறுவனங்களின் உதவியோடு, வரப்போகும் பெண் /
பிள்ளையின் முழு விவரங்களை அறிவித்தோடு, நம்முடைய
பெண் / பிள்ளையின் யோக்கியமையையும் சேர்த்தே,
தெரிந்துகொள்வது நலம்!

'குடும்பம்' என்பதே நம்பிக்கை என்னும் அக்கறையின்
சுழல்வதுதான்! அதற்குப் போய் உளவ வேலை செய்வது
கொஞ்சம் வேவரமாகக் கூட தோன்றலாம்!

ஆனால், என்ன செய்வது? அப்பாவி உயிர்களும்
அரிய வாழ்க்கையும் எவ்வளவுதான்! உயிர்த்த
தாயிற்றே!

அனுவாது நடராஜன்



Himalaya



ഹിമാലയൻ നൂർസിംഗ് ഓയിൽ ക്രീം
മുഖം, കൈ, പാദം എന്നീ എല്ലാ ഭാഗത്തും ഉപയോഗിക്കാവുന്ന
പ്രകൃതിദത്തമായ, 100% പൂർണ്ണമായും സുരക്ഷിതമായ, സുഗന്ധമുള്ള
100% വെളിച്ചെണ്ണയിൽ നിർമ്മിച്ചതാണ്. ഇത് ത്വക്ക്
വെളുപ്പിക്കുകയും, ത്വക്ക് രോഗങ്ങൾ
പ്രതിരോധിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.



• வி.ஆர்.அனிலா, பெங்களூரு
காதல் காட்சியில் முதன்முதலாக
நடித்த அனுபவம்?

பள்ளியிலும் கல்லூரியிலும் கோ-என்ட்
கேஷனில் படித்ததால் சக நோழிகளுடன்
இயல்பாகப் பேசிப் பழகுவது போலத்தான்
இருந்தது. ஆனாலும் கொஞ்சம் நெருக்க
மான காதல் காட்சிகளில் கூச்சத்தால்
தவித்துதான் போனேன்.

• கஜாநா, சென்னை - 117
பிரபலமானவருக்கு மகனாக இருப்பது
பலமா... பலவீனமா?

இரண்டும்...! அறிமுகம் எளிதாகிறது.
ஆனால் எதிர்பார்ப்பும் அதிகமாகிறதே!

• ரேணுகா தேவி, பூனாம் பானையம்
காதல் மனுக்கள் வருகின்றனவா?
வருவதாவது... குவிகிறது...உ...ம்...
என்ன செய்யலாம்...?

• சீதா முருகானந்தம், திருவன்காவூர்
நடிப்பு தவிர எதில் ஆர்வம்?
மாழிய அளவில் முதல் பரிசு பெற்ற
தீச்சல் வீரனாக்கும் தான்! அதேபோல
கிரிக்கெட்டில் ரொம்பவே ஆர்வம்.
ஸ்டூடென்ட், தீச்சல், கிரிக்கெட் என்ற தீராத
வினையாட்டுப் பிள்ளைதான்!

எனது நெருங்கிய நண்பர்கள்
குழுவில் எஸ்.வி.சேகரின் மகன்
அஸ்ஸின், பாண்டியராஜன் மகன்



எது?
துப்பா
படங்களுள்
பிடிச்சது

பஞ்சுவி, இயக்குநர் பி.வாக
லின் மகன் வந்தி இன்னும்
பலர் உண்டு. எல்லாரும்
சேர்ந்து கொண்டால் ஓய்.எம்.
சி.ஏ. எமதானம் போன்ற இடப்
களில் கிரிக்கெட் மட்டையும்கூட
கையுமாத்தான் இருப்போம்!



● எம்.கவிதா, மங்களம்
உங்க அடுத்த படத்தோட
இயக்குநர் யாரு?

அப்பா இயக்கத்துவ
தமிழ், தெலுங்கு மொழி
கனவ நடிக்கிறேன்.
சாத்தினி தமிழரசன்

என்றி எத்திராஜ் கல்லூரி

மாணவிதான், ஹிரோயின்...

● எம்.தமராமணி, சென்னை-47

சாத்தியத்துக்கு பிடித்தது அப்பாவின்

தடிப்பா, இயக்கமா...?

முதலில் எது பிடிக்கும் என்று கேட்
டாம்... இயக்கம். ஒரு திரைக்கதையை
அமைப்பதில் அப்பா எவ்வளவு நிறைவு
சாவி என்று உங்கள் எல்லோருக்குமே
தெரியும். சிச்சவேஷன் காமெடியில்
பின்னாக் கூடியவர். அமிதாப்பச்சன் பல
முறை அப்பாவின் திரைக்கதை அமைக்கும்
பாணியைப் பாராட்டியுள்ளார். இயல்பான
அப்பாவின் நடிப்பும் மிகப் பிடிக்கும்.

● ஜி.வெங்கடசுமி, சிவ்.எம்.எம்.

உங்களைப் பிடித்தது பதல் எது?

'பிபாவனி' படத்தில் யுவன் சங்கர் ரஜா
பாடின 'போகாதே...' ல்லது பாட்டுதான்!
நான் கவந்துக்கற டி.வி. நிகழ்ச்சியில
எல்லாம் தவறாம அதை ஒளிபரப்பச்
செய்துவேன்.

● எம்.ஜி.பாஜ், திண்டுக்கல்

தலை டிரைவ் சென்ஸ் உணர்வாச்சே
உரிமம்மா... அவர்நானே உங்க என்ட்ரஸ்
டினசனார்?

எவக்குன்னு இருக்கிற ரசனைப்படி
நானே டினசன் மாத்திக்குவேன். அம்மா
நிறைய டிப்ஸ் தந்து உதவுவாங்க. என்
அக்கா சரண்யாக்கட ஃபேஷன் டினசனின்
(வண்டலில்) படிக்கிறவங்களுனோ...
அவங்க ஹடியாவும் ஓர்க்அவுட்
ஆகும்!

● எம்.இரமணி, மதுரை

'சக்கரக்கட்டி' படத்தில் குப்பரா
டான்ஸ் ஆடிநிருக்கிறா...? முறையாக
டான்ஸ் எடுத்துக்கொண்டா? டான்ஸ் பாடல்
இயல்பான பிரபலமாநிருக்கிறதே?

முதல்வ கூடலிச் கேள்விக்கு பதில்...
அந்தப் பாட்டுக்கு அற்புதமாக இசை
அமைத்த ஏ.ஆர். ரஹ்மான் அவர்கள் முதல்
காரணம். அப்புறம் டான்ஸ் மாஸ்டர்
ஜே.பி. ஏ.கே? அப்புறம் பதிமூன்று
வருஷமா நான் டான்ஸ் எடுத்துட்டு வரேன்.
'கலான் கலாஸாயா'வின் மாணவன் நான்.

● ஜி.ராஜாசுமி, தஞ்சாவூர்

சினிமாவைக்கேக் கற்றது வேற
என்னென்ன?

பாண்டியன் மாய்ப்பாட்டம் சண்டைப்
பலிந்தி, ராமசாமி சாரின் கூத்துப் பட்டறை
லில் நடிப்பு, உச்சரிக்கும் விதம்...

● எம்.பாவமிகுஞ்சலம், மதுரை

உங்க அப்பா இயக்கிய படங்களில்
உங்களுக்கு எது ரொம்ப பிடிச்சது...எது?
ஏன்?

'இன்று போய் நாளை
வா', 'ராகுக்குட்டி',
'தாவணிக் கனவுகள்',
இப்படியி பல படங்கள்.
குறிப்பா 'தாவணிக்
கனவுகள்'. எனக்கு
எப்பவாவது கொஞ்சம்



எப்பப் பாப்காரின்

டவ்வுடிச்சா உடனே அதைப் போட்டுப் பார்ப்பேன். அப்பா எப்படியெல்லாம் வாழ்க்கைல சுஷ்டப்பட்டு முன்னேறினார் எங்கிற உண்மையை அடிப்படையாகக் கொண்ட படம் அது. உடனே என் மனசும் சார்ஜ் ஆகிடுமே!

● ஆர். ரஞ்சித், திருச்சி

உங்களால் மறக்க முடியாத ஆசிரி பரிசுப் பற்றிச் சொல்லுங்களேன்...

போன வருஷம்தான் வயோவா கல்லூரியில் பொருளாதாரத்தில் பட்டப் படிப்பு முடிந்தேன். எண்ணிக்கையை விளக்க யோசனைகளைக் கூட்டிப்போன ஆசிரியர் சிறாராஜன், அக்கவுண்டஸ் மாஸ்டர்

● ஆனந்த சிவன், மதுரை
எந்த நடிகனா மிகவும் பிடிக்கும்? எதிர்பாராச் சொல்லுங்க?

எம்.ஜி.ஆர்., சிவாஜி முதல் ரஜினி, கமல், விஜய், அஜீத், ஸிக்ரம்... எல்லோர் நடிப்பும் தான் படிக்கும். ஒவ்வொருவரும் ஒவ்வொரு விதத்தில் இருந்தாலும் ஒரு ரகிகளான மாதவன் சாரின் வித்தியாசமான நடிப்பு ரொம்பப் பிடிக்கும், எதிரியமா... சொன்னேனா?

● ஆர்.ரஞ்சித், திருச்சி

அப்பாவின் பாதையில் எழுத்தின் உலகத்துக்கு எவ்வளவு ஆர்வம்? 'பாக்லா'வில் எழுதியிருக்கிறீர்களா?

ஹரி...

எனக்கு எழுத்தின்

அவ்வளவு க

நாட்டம்

இல்லை...

அப்பா சிறு

வயதிலிருந்தே

போராடி வெற்றி

பெற்றவர். அந்த அனுபவங்கள் அவரது எழுத்துக்கு ஆதாரம்... பலம்... அந்த அளவு எழுத்து ஆர்வம் இதுவரை எனக்கு வரவில்லை.

● காயத்ரி கார்த்திக், திருச்சி -2

நினைவு துறையில் வெற்றி பெற பல அவமானங்களால் சந்திக்க வேண்டுமா?

லோ லாட்! ஏதாவது விளைவொன்று நானே சிகரத்தை எட்ட முடியும்?

● சரோஜா, மடிப்பாக்கம்

உங்கள் பெயரின் பொருள்...
தாய்ஸ் கு புராண காலத்து சாந்தனு மகாராஜா!

தொகுப்பு: பத்மினிபட்டாபிராமன்



அடுத்த 'வய்ப்பர் பாப்பா'வில்' பாடல் அனுமாதா ஸ்ரீராம் பதினாதிக்கிறார். வாசனியர் ஈனாவி கேள்விகளை அனுப்பலாம்!

டி.ராஜேந்தர்... இன்னும் பவர்.

● விழிவித்யா, துத்த

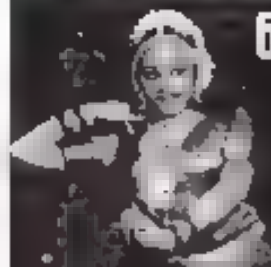
உங்க பார்க்கலையில் இன்றைய இளைஞர்கள்

எல்லாருக்குமே ஆரோக்கியம் பற்றிய விழிப்புணர்வு இருக்கிறது... இதைத்தான் முதல் பாவின்டா புராட்டறேன்.

● கே.எஸ்.கிருஷ்ணவேணி,

தும்புகோணம் நடக்க வரவில்லை என்றால் என்ன துறைக்கு சென்றிருப்பீர்கள்? (வழக்கமான கேள்விதானே!)

நிச்சயம் கிரிக்கெட் களத்தில் இறங்கி விடுப்பேன். (வித்தியாசமான பதில் தானே!)





யேடி (yeli) எனப்படும் மிகப் பெரிய நாட்சா (குரங்கு) மனிதனின் காலடிகளைப் பார்த்ததாக நேபாள - திபெத் எல்லையில் இயற்கைவல வதியா சூப்பாவியாக குமுலிவர் கூறுகிறார்கள்.

எந்தப் பொருள் வாங்கினாலும் ஐ.எம்.ஐ.முத்திரை பார்த்து வாங்குமேய் மல்லவா... இனிமேல் அதோடு இந்திய அரசின் 'Bureau ■ Energy Efficiency' வழங்கும் BEE Star முத்திரையையும் பார்த்து வாங்க வேண்டும். பம்பி செட், கயல் அடுப்பு, சேர், மின்விசிறிகள், கயல் ம.வி. போன்றவற்றுக்கு அவை மிகக் குறைவாகத் தான் எரிபொருளை உபயோகிக்கின்றன" என்பதற்கான முத்திரை இது.

செள்ளை சுல்லரி மாணனி அனியா கில்ஜி (Asiya Khilji) சூப்பாக்கி கடும் போட்டிகளில் (Rifle shooting) தேசிய அளவில் 14 தங்கம், 7 வெள்ளி, 3 வெண்கலம் என்று பதக்கங்களைக் குவித்திருக்கிறார்.

வாத்துக்கள் ஆற்றிலோ குளத்திலோ தீந்தும்... ஆனால் நடுக்கடலில்...? ஓள் றல்ல, இரண்டல்ல ஆயிரக்கணக்கான வாத்துக்கள் தீந்தி வந்தன. எல்லாம் ரப்பர் வாத்து பொம்மைகள்! 1992ம் ஆண்டு பசிபிக் கடலில் சென்றுசெண்டிருந்த ஒரு சரக்குக் கப்பலில் இருந்து ஒரு பெட்டி தவறி கடலில் விழுந்து திறந்து கொண்டிருவிட்டது. அதில் இருந்த ஆயிரக் கணக்கான ரப்பர்



வாத்துக்கள் கடலின் போக்குக்கு ஏற்ப சுற்றிச் சுற்றி வந்தன. 1995ம் ஆண்டில் அகாடல் கனியல், பின்னர் ஜப்பானில், (கடலில்தான்) பின்னர் 2001ம் ஆண்டில் டைட்டானிக் மூழ்கிய இடத்தில் கட்சி தந்தன. 2007ம் ஆண்டில் இங்கிலாந்து அருகே கடலில் தென்பட்டனவாம். இப்போ எங்கே தீரிக் கின்றனவோ!



கீழ்க்கண்ட கல்வி நிறுவனம் ஏற்பாடு செய்த சர்வதேச, இணைய தள டிஸ்கன் (வடிவனமப்பு) போட்டியில் சென்னைக் கல்லூரி மாணவர்கள் 1 பேர் அடங்கிய குழு இரண்டாவது இடத்தைப் பெற்றுள்ளது. சான்டீமிராண்டிஸ்கோ சென்று இவ்விருதைப் பெறும் ஜேஸன் பால்கோ, மிஷேல் நவ்லன், ஓம்ரிதா, ராஜேஷ் டி மார்ட்டே அவைவரும் சான்டீமிராண்டி மாணவர்கள்.



* 'கல்லூரி' மடத்தில்

கோவாவில் நடைபெற இருக்கும் சர்வதேசத் திரைப்பட விழா 2008ல் பங்குபெற 'சாஞ்சீவரம்', 'கல்லூரி', 'முதல் முதல் முதல் வளை', 'மில்லா' ஆகிய நான்கு தமிழ்த் திரைப்படங்கள், பல்வேறு பிரிவுகளில் தகுதி பெற்றுள்ளன.

**நாலு
சமோசா
பத்தாமிரம்
வரப்பாய்!**



* கீழ்க் மாணவர்கள்

கிறிஸ்து பிறப்புக்கு 1000 வருடங்களுக்கு முன் வாழ்ந்த சாலமன் அரசருக்கு வைர, தங்கக் கரங்கங்கள் இருந்ததாகச் சொல்வார்கள். அதே காலகட்டத்தைச் சேர்ந்த சில அரசங்குகளை, நற்போது அகழ்வாராய்ச்சி யாளர்கள் கண்டு பிடித்துள்ளனர். ஆனால், இங்கே கிடைக்கும் உலோகம் செம்புதான்.



பீகாரில் ஒரு கண்காட்சிக்கு வந்திருந்த வெளிநாட்டுத் தம்பதியைத் சமோசா கடைக்காரன் ஒருவன் ஏமாற்றி 4 சமோசாக்களுக்கு 10,000 ரூபாய் (204 டாலர்) வசூலித்து விட்டான். சந்தேகத் துடன் போலீஸில் அவர்கள் புகார் செய்ய, போலீஸ் கெடுபிடிக்குப் பிறகு 9960 ரூபாயைத் திருப்பித் தந்தான்.

2009ம் ஆண்டை, ஐ.நா.சபை விண்வெளி ஆய்வு ஆண்டாக (Year of Astronomy) அறிவித்துள்ளது.



T-Rex எனப் படும் பயங்கர டைனோசர் களுக்கு வெகு தூரத்தில் இருக்கும் இளையைக்கூட நுழையும் மோப்ப சக்தி (Sniffing) இருந்ததாக கடைசா நாட்டு விஞ்ஞானிகள் தெரிவித்துள்ளனர்.

போலி டிரைவரின் எலக்சைக்கனா
தவிர்ப்பதற்காக, தமிழக அரசால் 'ஸ்மார்ட் கார்டு' வழங்கும் திட்டம் துவங்கப்பட்டது. எலக்சைக்கு மாற்றான இக்கார்டுகள் டெல்லி, மகாராஷ்டிரா, மேற்கு வங்கம் ஆகிய மாநிலங்களில் ஏற்கெனவே அமலில் இருந்தாலும், தென்னகத்தில் இதுவே முதன்முறையாக நேர்முக சோதனை, மற்றும் 'எம்காரோ சிப்' மூலம் இருவிதமான பரிசோதனைகள், இந்த ஒரே அட்டைமையில் செய்யப்படும். புதிய வாகனங்களைப் பதிவு செய்யும்போதும் இரத்த அட்டை வழங்கப்படும்.



பொருளாதார நெருக்கடி நிலவும் தைவானில், நாய்கள் வைத்திருப்போர் வளர்க்கப் பணமில்லாமல் நெருயில் அநுராதயாக விட்டுவிடுகின்றனர்.

'டிப்ரஷன்' எனப்படும் மனச்சோர்வு
நோய்க்கொண்டவர்களுக்கான புதிய கார்ப்பு சக்தி கருவி ஒன்றை அமெரிக்க மருத்துவர்கள் கண்டுபிடித்துள்ளனர். மிக மெல்லிய கார்ப்பு அலைகளை மூளைக்குள் செலுத்துவதன் மூலம் சோர்வைக் குணப்படுத்தலாம். 'பக்கவாதம் வந்தவர்களையும் இதன் மூலம் குணமாக்க இயலுமா' என்று ஆய்வுகள் நடக்கின்றன.

தொகுப்பு: பத்தினி பட்டாபிராமன்

சென்னை, எம்.சி.சி. & புரம், கோ.

Advanced Search

Hair, Skin & Body Care

***WORLDWIDE MAILING LIST AVAILABLE FOR \$195 - Includes 600+ Countries**

[illegible]

குக்கரி கவீன்!

மிகக் குறைந்த செலவு செய்து

தேசிய சமயங்களில் கடைபிடிக்க வேண்டிய சமயங்கள்
மாமணியாகிய சமணத்திற்கேற்பம். புரிவிடமாக
சமயங்கள் புத்தியுடையவை து. கருவியாகியது. ஏதும்,
கருவியாகிய சமயங்களையும் கருவியாகிய சமயங்கள்.
தேசியத்திற்குரியவை கருவியாகிய சமயங்களாகியவை
கருவியாகிய 250 மடங்கள்

கூடுதலாகக் கட்டப்படும் போட்டி (டிசம்பர்)
கட்டப்படும் பணத்தின் மீது வட்டி செலவு
கட்டப்படும் பணத்தின் மீது வட்டி செலவு

Age Group	Percent
18-24	10
25-34	15
35-44	20
45-54	25
55-64	30
65-74	35
75-84	40
85+	45

 DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES

data_Rg C50 : 25.12.2006



அடிச்சாங்க பரிசு!

ஆதலால் தலாபம் (2008) பெட்டியில் 'ரயிவாங்கி' குறிப்பைத் தரப் பெட்டிகள் ரயிவின் முன் பக்கமே அல்லது பின் பக்கமோ உள்ளன, பல ரயில் நிலையங்களில் கீழ்ப்பற்றிய அறிவிப்பு தாமதமாகத் தருகிறார்கள். இதனால் பயணிகள் அவதிக்குள்ளாகத் தெரிவித்து குறிப்பைத் தரப் பெட்டிகள் பற்றிய விவரம் திட்டவடமாக வரையறுத்தல் தல்லது' என்ற குறிப்பை எழுதி ரூ.150/- பரிசு பெறுகிறார்கள் என்பதையின், புனை. அதே முன்னர் சிறத்தந்தை தேவ செந்த பல வாகியில் குறுக்கல் முறையாக ரூ.150/- பரிசு பெறுகிறார் மதியாளி கண்டி. பெயர்வாங்க-98

'ஆறா 30" பரிசுப் பெட்டி இத்தகைய தீவரவாழ்வுகளை, வளங்களினை
அழைத்துவரும் / போதுமானதன் தொடர்பு இம் பெட்டி.
பயிற்சி தருவாய்! (-ஆர்)

தங்க சேமிப்பு திட்டம்

GOLDEN HARVEST
SAVINGS SCHEME

தங்க அறுவடை
சேமிப்பு திட்டம்

JOIN & BENEFIT

100% 916 BIS தங்க அறுவடை திட்டம்

- ▶ மாதத்தொழுகை ரூ. 500/- 1,000/- 2,000/- 5,000/- 10,000/- செலுத்தலாம்.
- ▶ குறைந்தபட்சம் 15 மாதங்கள்.
- ▶ இத்திட்டத்தின் மூலம் தங்க நகல்கள் மட்டுமே வரலாம்.



T.NAGAR LKS
GOLDHOUSE PVT. LTD.

Usman Road, T.Nagar, Chennai - 17
Ph: (2434) 1111 / 2222 / 4444 / 5555



ரூ.3,000 பரிசு

நுளபாகப் போட்டி-24

மீழ உள்ள உணவுக் குறிப்புகளைக் கொண்டு சரியான தவறு என்பது கூறுங்கள்

1. பெரும்பாலும் தயாரிப்பின்போது சேந்து வைக்கப்படுகிறது. ☐ சரி ☐ தவறு
2. பெரும்பாலான வாய்க்காலில் திறைய வைட்டமின் B (Vitamin B) சத்தி உண்டு. ☐ சரி ☐ தவறு
3. குளிப்பாணிகளில் மிக அதிகமானப் பயன் படுத்தப்படும் சர்க்கரையின் பெயர் குளுகோஸ். ☐ சரி ☐ தவறு
4. பிரெஞ்சுக்காரர்கள் ஆரஞ்சுப் பழத்தை 'காதல் பழம்' என்பார்கள். ☐ சரி ☐ தவறு
5. பெசாத் என்பது குறுகத்தின் தனித் தனிமை வாய்ந்த உணவு வகை. ☐ சரி ☐ தவறு
6. வெத்தயத்தின் ஆய்விப்ப் பெயர் ஃபெனுக்கி. ☐ சரி ☐ தவறு
7. நேளை அதிக தாட்களுக்கு அதன் சத்துக்களுடன் பத்துகாத்து வைக்க முடியாது. ☐ சரி ☐ தவறு
8. நமக்கு நன்கு அறிமுகமான பழங்களில் மற்ற எந்தப் பழத்தையும்விட மாம் பழத்தில் வைட்டமின் C சத்து அதிகம். ☐ சரி ☐ தவறு
9. சர்க்கரைகள் அடிப்படையி் பொருள் கோக்கோ. ☐ சரி ☐ தவறு
10. கவங்க மரம் மிக உயரமான வளாக் கூடியது. ☐ சரி ☐ தவறு

தொகுப்பு: ஜி.எஸ்.எஸ்

இவ்வூர் விடைகளை 'V' செய்து திரப்பி வெட்டி கண்ணல் மருத்து அனுப்பும்.
குறுக்கம் முறையில் 20 பேருக்கு 150 ரூபாய் பரிசு ஜென்கல் அனுப்பக் கூடாது!
கடைசித் தேதி : 15.12.2008

உறையின் மீது நுளபாகப் போட்டி - 24 என்று குறிப்பிடவும்.
ஆசிரியர் தீர்்ப்பி் திருபி.

பெயர் : விலாசம் :

தொலைபேசி எண் :



Figure 1

WJL 100.7 FM
100.7 FM
WJL 100.7 FM
100.7 FM



എന്നും **അഭിപ്രായം**



0569D6A86655E6E

சென்னை

© 2001 by Blackwell Science Ltd, *Journal of Internal Medicine* 250: 101–108

சீனா (Ectoparasitism) - new disease due to human

Հանձնարարությունները կատարվում են Հայկ Գրադպրոցի Բաժնի, Բաժնետերերի Պաշտպանության Լիցենզիայից օգտվողների և/կամ ինքնուրույն կատարողների կողմից: Բաժնետերերի Լիցենզիայից օգտվողները պետք է լինեն Հայկ Գրադպրոցի Բաժնի կողմից հաստատված կազմակերպության կողմից:

Prestige

10-11-76



பிடிச்சிருக்கு!

கெவிய தூட்டு கள் தயாரிப்பு திறமையான துறாண்டாய் மேட்டன் உம்பெனியின் தொழிற்சாலை. சென்னையை அடுத்த திருப்பவாட்டுக் கோட்டையில் உள்ளது. பத்தாண்டுகளை திறைவு செய்துள்ள துறாண்டாய் தொழிற்சாலைக்கு ஒரு விசிட் அடித்தோம். அங்கே பணியாற்றும் பெண்கள் “எங்க வாழ்க்கை” பகுதியில் பங்கேற்றுப் பேசினார்கள்.

● “இது ஆயிரத்துக்கும் மேற்பட்ட ஆண்கள் வேலை செய்கும் தொழிற்சாலை; இலாக்குக்கு மத்தியில் ஐம்பதுக்கும் குறைவாகத்தான் உள்ளது எங்களுடைய

எண்ணிக்கை. ஆனாலும், பிரச்சனைகள் எதுவுமில்லாமல் எங்களுடைய வேலை சைத் திறமையாகச் செய்து முடிக்கிறோம். ஆண் என்றாலும், பெண் என்றாலும் சீக்கிரம்தான். ஒரே ஒரு வித்தியாகம். ஆண்கள் அத்தனை பேருக்கும் பூனியோகம் உண்டு. ஆனால், எங்களுக்குக் கொவ்வம் உடை விஷயத்தில் முழுளம யான கெத்திரம் தரப்பட்டுள்ளது” என்று சொல்லும் துறாண்டாய் பெண்கள், புடைவை, கரிதாள், ஜீன்ஸ் என்று தங்கள் இஷ்டம்போல, உடைவணித்து வருவதைக் காண முடிந்தது.



ஞாயிற்றுக் கிழமைகளில் கூட தந்து மணிக்கு விழிப்பு வந்துவிடுகிறது.

● ஒவ்வொருவரும் ஒவ்வொரு பருதியில் வசிப்பதால், எல்லாப் பெண்களும் ஒரே நேரத்தில் ஒரே பஸ்சில் பயணம் செய்வது சாத்தியமில்லை. பாட்டு கேட்பது, படிப்பது, அட்டை என்று பயண நேரம் கழியும். மானவ திரும்பும்போது, பாட்டு, அட்டையுடன் தூக் கழும் சேர்த்துகொள்ளும்.

● 'கம்பெனிப் பஸ்' வந்துவிட்டு, நல்ல காலம் தாம் ஸாஃப்ட்வேர் கம்பெனியில் வேலைக்குப் போகவில்லை' என்று நாங்கள் எவ்வாறும் சத்தோஷப்பட்டுக்கொண்டிருக்கிறோம். கம்பெனிக்கு வந்து வேலையைப் பார்த்துவிட்டு, வேலை நேரம் முடிந்தால், பஸ் ஏறி வீட்டுக்குப் புறப்பட்டுவிட்டலாம். பொதுவாக இன்று ஸாஃப்ட்வேர் கம்பெனி வேலையில் இது சாத்தியமேயில்லை. சனிக்கிழமை அரை தாந்தான் வேலை.

● சில ஸ்டேஷனில் வேலை நேரம் முடிந்து ஒன்றிரண்டு மணி நேரம் கூடுதலாகத் தங்கி முகவியமான வேலையை முடித்துவிட்டுப் போக

பிராமபய பிடிச்சிருக்கு!

● 'கம்பெனி பஸ் இருக்கிறது என்றாலும், குறைத்த பட்சம் மூன்று மணி நேரம் பஸ் பயணம் என்பது தவிர்க்க முடியாதது.

கம்பெனி பஸ் பிடிக்க அதற் குரிய இடத்துக்கு சரியான நேரத் துக்கு வந்து சேர வேண்டுமென் றால், இன்னும் அரை மணி நேர மாவது முன்னதாகவே புறப்பட வேண்டும். எனவே, தினமும் தந்து மணிக்கு எழுந்திருக்க வேண்டும் என்பது கட்டாயமாகி விட்டது. இந்தப் பழக்கத்தால்,

வேண்டிய சூழ்நிலை ஏற்படுவதுண்டு. சிலருக்கு, சில ஞாயிற்றுக் கிழமைகளில் ஆஃப்ஸுக்கு வரவேண்டி இருக்கலாம். அதுமாநிரியான சமயங் களில், கம்பெனியிலேயே காஃ ஏற்பாடு செய்து விடுவார்கள்.

● காலையில் எழுந்து அரக்கபாக்க - வந்து பாகல் றெடி பண்ணவேண்டிய வேலையெய் லாம் எங்களுக்குக் கிடைப்பது. பிறகு ஃபாஸ்ட், ஸ்ரூப் எவ்வாறும் இங்கேயே கடக்க கிடைக்கும். துய்க் ஐட்டங்கள் எதுவுமில்லாமல் கனவயான, ஆரோக்கியமான உணவைச் சாப்பிடுகிறோம்.

● "நிறைவு மதிக்கப்படும்போது, ஆன்,



பெண் பேதம் பார்ப்பது கிடையாது. சிறத்த இரண்டு பேரைத் தேர்ந்தெடுத்து, கொரியாவுக்கு அனுப்பி வைக்கச் சொன்னபோது, அந்த இருவரில் நானும் ஒருத்தி. புதிய நாடு, புதிய மக்கள்; புதிய கலாசாரம்; உலகம் முழுவதிலும் இருக்கும் ஹுண்டாய் தொழிற்சாலைகளிலிருந்து தலா இரண்டு பேர் வந்திருந்தார்கள். எனக்கு முற்றிலும் புதிய அனுபவம் அது. பல புதிய விஷயங்களை நான் தெரிந்துகொள்ள அந்தப் பயணம் மிகவும் உதவியாக இருந்தது" என்கிறார் கொரியா ரிட்டர்ஸ் சித்று.

● எதிர்பாராதவிதமாக வீட்டில் ஏதாவது நடந்து, அவசரமாகப் புறப்பட வேண்டுமானால், கம்பெனியில் கார் கொடுத்து உதவுவார்கள் என்றாலும், சென்னை வந்து சேருவதற்கு ஒரு மணி நேரத்துக்கு மேலாகிவிடும். அதுமாதிரி நேரங்களில், பேசாமல், கிட்டிக்குள் சேரவே வேண்டித் தேர்ந்திருக்கலாமே என்று தோன்றுவதுண்டு.

● ஆண்டுக்கு ஒரு முறை இங்கே பணி யாற்றும் ஒவ்வொருவரும் தங்கள் குடும் பத்தினரை ஒரு நாள் தொழிற்சாலைக்கு அழைத்துக்கொண்டு வரலாம் என்று ஒரு சலுகை உள்ளது. குடும்பத்தினருக்கு தொழிற்சாலையைச் சுற்றிக் காட்டி, இங்கேயே சாப்பிட்டு, சிறு நினைவுப் பரிசுடன் அவர்கள் மனை முழுக்க

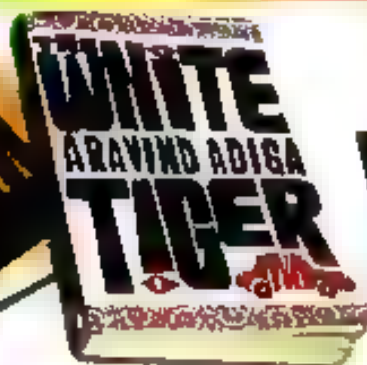
சந்தோஷமாகப் புறப்படும்போது, நமக்கு கொம்பவும் பெருமையாக இருக்கும். இது கம்பெனிக்கும், அங்கே வேலைப் பார்த்திருவர்களின் குடும்பத்துக்கும் இடையில் ஆழமான பந்தத்தை ஏற்படுத்துபதே. இந்த மனோதத்துவ ரீதியிலான அனுபவ முறை, எங்களுக்கு குடும்பத்தினரது ஒத்துழைப்பை அதிகரிக்கிறது.

● 'ஹுண்டாயில் வேலை' என்றேயே ஒரு தனி மதிப்பும், மரியாதையும் ஏற்பட்டிருக்கிறது. நவீன இந்தப் பகுதிகளில் உயர் கிராமங்கள், பள்ளிக்கூடங்கள் ஆகியவற்றுக்கு நாங்கள் பல்வேறு ஏனக்களிலும் உதவிகள் செய்து வருகிறோம். இங்கே பணியாற்றும் பெண்கள் அனைவரும் இளைத்து ஓர் அமைய்ப்பை உருவாக்கி, விடுமுறை நாட்களில் இந்தப் பகுதிகளில் இருக்கும் முதியோர் இல்லங்கள், புற வுற்ற குழந்தைகள் இல்லங்கள் ஆகியவற்றுக்கு மாதம் ஒரு முறையாவது செல்வ வேண்டும் என்று திட்டமிட்டிருக்கிறோம். விரைவில் அதற்கு செயல் வடிவம் தரப்போகிறோம்.

● நம்ம அம்மனும், இதர ஏனதிகள், நற் பதாயிரம், ஐம்பதாயிரம்னு போனஸ் எம் தாய் யாருக்கு ஹுண்டாயை விட மனை வரும?

தொகுப்பு, புகைப்படங்கள்:

எஸ்.சுந்திரமொனரி



சுருதி எழுதி

சந்திர ஜானகிராமம், சென்னை - 4
இன்றைய துறையில், உட்குறியும், உய்குறியும்
தனையாயப் பிரித்தவை என்ன?
'இயற்கையைக் காப்பாற்றி என்!'

வம்.வசந்தகாமம்,
திருச்செங்கல்
சமீபத்தில் உய்குறியும்
வந்த என்.எம்.என்.என்.என்.
யார் குறியுய்யும் மிகவும்
பிடித்தது?

'தாமஸ்ஸாடும் தேதி' (தேதி)
பாக்களால் (பாக்க) நம்முடைய
உய்குறியை சந்திரம் சந்திரம்,
கொடுக்கும் திரிப் போட்டி. வாய்
தான் வெளிவரும்! எனவே,
ஏதாவது பிரதானமாக வரும்போது, தீவகம்
உய்குறியில் விருத்தியாகிய தேதிக்கு கொடு
பாக்க உய்குறியை துறியிற் கொடுக்க
கொடுக்கிறார்! (தேதி) உய்குறியைக் கொடுக்க
சமீபத்தில் சந்திரம் அனுப்பியது!

மா.நாகவந்தி, சென்னை - 40
எனவே குறியுய்யும் சந்திரம் உய்குறியும்
பொருட்டினால் சந்திரம் உய்குறியும்?
சீவந்த. பெரிய, பிறு
மீதுப்பாண தக்களிகளை
மெல்லிய வாய்க்கம் வாய்க்கம்

மக்களின் மனம் புறம்பம் 2008

குறுக்குவாய்கள், சிறு வாய்க்க இளையின்
அதை துறியுய்யும் பாய்க்கி. அதன் மீது
விரிவாக என், அதி மீதுவாய்க்குள்,
காய் துறியும், மெல்லிய வாய்க்கம்
இய்குறியை சந்திரம் குறியுய்யும் அடுக்கி

இருவாய்க்க வெறு
வெறு வெறுவாய்க்க
தாய், 'மீதுவாய்க்கம்
ஒன் வெறுவாய்க்கம்'

என்று (தேதி) முத்திரை
வாய்க்கம் வாய்க்கம் (தேதி) வெறுவாய்க்கம்,
அதை வெறுவாய்க்கம் சந்திரம்
மேலாக வாய்க்கம் (தேதி) வெறுவாய்க்கம்
பாய்க்கம் வாய்க்கம்,
உய்குறியைக் காட்டுகிறோம்...
பாய்க்கம் வாய்க்கம் இளைய.

சீவந்த தக்களிக், வெறுவாய்க்கம் வெறு...
தேதிக்கு கொடு வெறு துறியுய்யும்
வந்து வாய்க்கம் சந்திரம்
அடுக்கி!



அனுஷா நடராஜன்

தேவர்களுக்கு அதிகாரை நேரம் என்று கூறப்படும் இந்த தனுர் மாதமாவது தகனியைத்தின் கடைசி மாதம்! 'ஷடசதி' என்று கூறப்படும் இந்த மாதப் பிறப்பு மிகவும் புண்ணிய நான்.

இந்த மாதப் பிறப்பன்று புண்ணிய நதிகளில் ஸ்நானம் செய்தல், மந்திரங்கள், ஜபதபங்கள், தானதர்மங்கள் செய்தல் ஆகியவை பல மடங்கு பலனைத் தரும் என்று கூறப்படுகிறது.

காவையில் ஸ்ரீ ஆண்டான் அருளிய நிருப்பாவை முப்பது பாட்டுக்களைப் பாடுவது மேன்மையைத் தரும். முப்பது முடியா விட்டால் "சிற்றஞ் சிறு காவை" என்று பாடவையாவது நினைமும் சொல்வ வேண்டும்.

அதேபோல் ஸ்ரீ மாணிக்கவாசகர் அருளிச் செய்த நிருவேம்பாவைகளையும் பாட வேண்டும். அது, சக்தி ஸ்வுருபமாக நம் உடலில் இயங்கும் 'மனோன்மனியம்' என்று நவசக்திகளை எழுப்புவதாக தம்பிக்கை! இந்த நாட்களில், ஒரு நான் ஸ்ரீ மகா

விஷ்ணுவை அதிகாரை பூஜித்தாலே ஆவிரம் வருடங்கள் பூஜித்த பலன் விடைக்கும் என்றும், ஒரு நான் வஸ்த்திர தானம் செய்தாலே பல வஸ்த்துக்கள் தானம் செய்த பலன் விடைக்கும் என்று சொல்லப்பட்டிருக்கிறது.

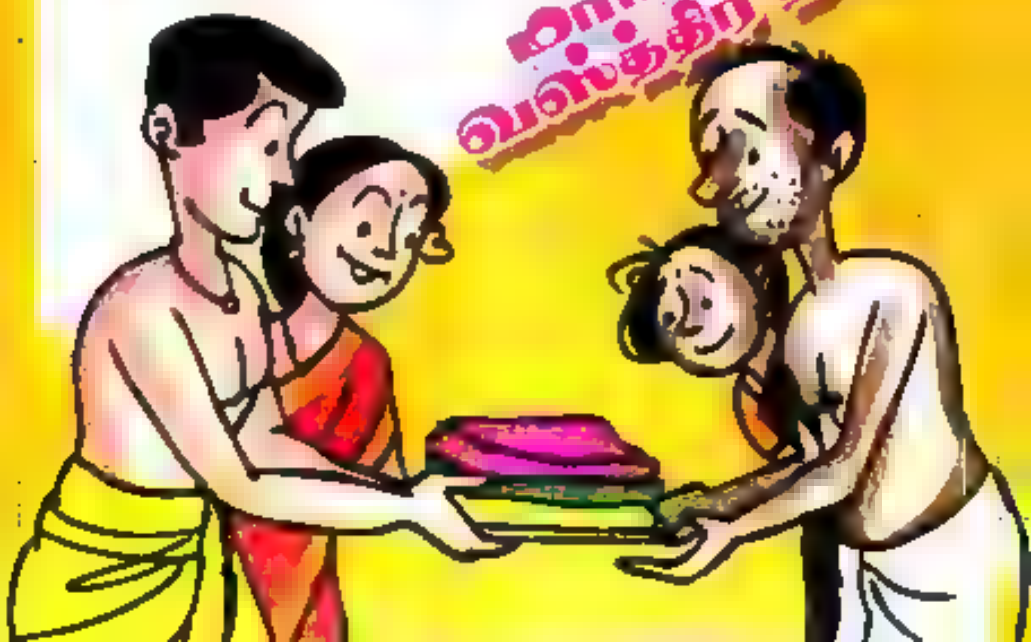
விடிவந்தகாவை தனுர் ராசியில், சூரிய பகவான் சஞ்சரிக்கும் மார்கழி மாதத்தில், முறையாக பூஜை செய்து "ஷடசதி புண்ய காவே வஸ்திராநீதி ஸம்பந்ததே"

என்று கூறி பகவானை தமஸ்கரித்து ஏழைகளுக்கு வஸ்த்திர தானம் செய்ப வேண்டும்.

இவ்வாறு செய்தால் தீண்ட ஆயுளையும், ஆரோக்கியமான வாழ்வின்ையும், மனச் சந்திரியையும் பெறுவார்கள் என்பது ஐதீகம்.

- மலையி சந்திரசேகரன்

**மார்கழிபயில்
வஸ்த்திர தானம்!**



மீன்னும் தங்கத்தை பெறுவீர் உதன் வீலையை கொடுக்காமல்...



-6-

மாநா
கியாநெண்டி

23.5

காரை
கோவடு
பெரிய
சுமய்யார்

File: English-English-1281301

- 55435-33611 / 55435-33634

Available at Chennai Ashubham - T Nagar 2815 5355 Sri Devi Gold Covering Works, T Nagar Ph 2431 4094.
Bridal Gold Covering, Mini Street Ph 4215 2181 Anant Rajal Washermanpet Ph 2556 2811 Drama Come True,
Egmore Ph 2855 3594, Jhal Mill, T Nagar Ph 5525 5526 Style Gold Covering, T Nagar Ph 4205 8933, Alankar, Anna
Nagar, Ph 2863 3133 Twin Brothers, T Nagar Ph 2434 2955 Sun Gold Covering, T Nagar, Ph 2432 5788
Outstation @ Compositors, BH Kannan Departmental Store - off Crosscut road, Trichy Road, Ayirathu, Kumbamathur
Tirupur Pollachi Kandu Methupalayam - Ph 0422-2136 701-06 S Sri Kannan Departmental Store @ Erode, Salem -
Ph 0424 2222814 Gavya Gold Covering, Coimbatore Town Hall Ph 0422-2395733 Gandhipuram Ph 0422-
2491303/2499160 Tirupur - Ph 0421-2209285 Jaya Emporium, Puducherry Ph 0413-8308656 Shalimar, Puducherry,
Ph 0413-2342907 Forever, Puducherry Ph 0413-2336302 Gudaratna Covering, Salem - Ph 0427-2256524
Sujatha Covering, Salem Ph 0427-2256166 Milan, Madurai, Ph 0452-2524365 Bara Gold Covering, Madurai - Ph.
0452 2527748 Dharmalakshmi Jewellery, Vellore Ph 2643645451 Denik Mart, Nagercoil, Ph 04652-279004.

❖ நமது சருமம் மிருதுவாக, பளபளப்பாக இருக்கத் தேவையானது கொழுப்புச் சத்து, சுரப்பதழ்மத்தான். சரிவிகித உணவிலிருந்து இவற்றைப் பெறலாம். ஆனால், வெளிப்புறத்திலிருந்தும் நமக்கு சில ஊட்டச்சத்துகள் தேவை. அதற்கு கிரீம்கள் உதவுகின்றன.

❖ வறண்ட சருமத்துக்கு நெற்றி கிரீமையும், எண்ணெய்ப்பசை சருமத்துக்கு வைட் கிரீமையும் உபயோகிக்கவேண்டும்.

❖ சருமத்தைச் சுத்தப்படுத்துவது மிகவும் அவசியம். ஒவ்வொரு நிமிடமும் தம்முடைய உடலில் அழுக்கும் இறந்த செல்களும் சேர்த்துகொண்டேதான் இருக்கின்றன. அதற்கு உகந்த கிரீம்கள் பாடிவாஷ், ஃபேஸ் வாஷ் மற்றும் க்லென்ஸர்.

க்லென்ஸிங் ஜெல் அல்லது க்லென்ஸிங் மிஸ்கை முகம், கழுத்து ஆகிய இடங்களில் பூசி, வட்ட வடிவமாக மஸாஜ் செய்து சுரப்படுத்தப்பட்ட பகுதினான்துடைத்துப் பாருங்கள். ஆச்சரியப்படுவீர்கள். அந்த அளவுக்கு அழுக்கு வெளியப்படும்!

❖ ஸ்கின் டோனர் அல்லது டானிக் சருமத்துக்குப் புத்துணர்ச்சி ஊட்டி, சருமதுவாழ்க்கை மூடச் செய்யும். இதைக் க்லென்ஸ் செய்த பிறகு செய்வலாம்.

❖ மாய்ஸ்சொஸைஸ் ஒரு மேஜிக் கிரீம் என்று கூறலாம். சருமத்தில் உள்ள நீரை வற்றவிடாமல் இது தடுப்பதால், சருமம் புதுப்பொலிவுடன் காணப்படும். மாய்ஸ்சொஸிங் உள்ள க்ளிரிங், லாவோலின், பீஸ் - லாக்ஸ், மிவாங் லாட்டர் ஆகியவை, சருமத்துக்கு போஷாக்குத்தரும்.

❖ வெயிலில் செய்வேர் தவறுபடப் பயன்படுத்த வேண்டியது என் ஸ்கிரிங் லோஷன் அல்லது கிரீம். வெளியில் ஐடி



அழகூட்டும் கிரீம்!

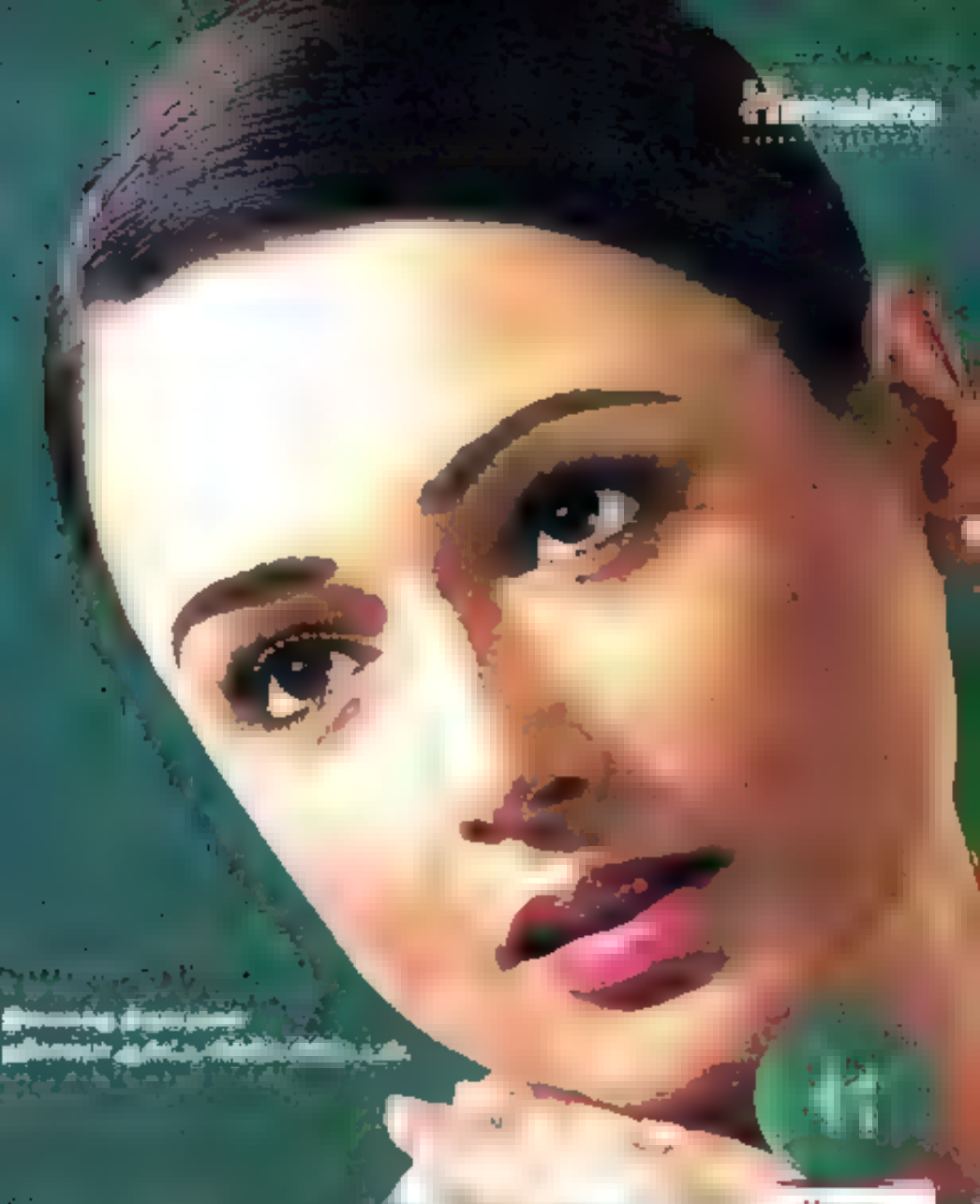
மணி நேரம் இருப்பதானால், SPF 10 தேவை. 2 அல்லது 3 மணி நேரம் செவ்வதாவால் SPF 40 வரை பயன்படுத்தலாம்.

❖ உதடுகள் வெடித்துப் போகாமல் தடுக்க 'லிப் சால்ஸ்', 'சாப் ஸ்டிக்' கிரீட்களைத் தடவலாம்.

❖ உடல் துர்நாற்றத்தைத் தடுக்க டியோடரன்ட் கிரீம்கள் நிறையவே உள்ளன.

❖ நுற்பது வயதுக்கு மேல் உள்ளவர்கள், எந்த கிரீம் அல்லது நிரிஷிங் கிரீட்களையும் பயன்படுத்தினால் சருமத் தொப்பி ஏற்படாமல் பாதுகாக்க முடியும்.

- அழகுக்கலைஞர் வகத்தரா



स्वच्छता ही स्वास्थ्य है।
स्वास्थ्य ही धन है।





விழைக்காரின் காம்புப் பருதி தண்ணீரில் மூழ்கி ஐக்குமாவை போட்டு வைத்தால் மூன்று நாட்கள் ஆனாலும் பழுக்காது.

- எம்.சபா, சென்னை

ஆவா 50!

நெயரைக் கொடுக்காத பவன் படாமல் கிடக்கிறதா? சிறு கைகளைக் கைத்து கைய்கள் போட்டு ஸ்பிரிங்கில் வைக்கலாம்!

- தா.ராஜேஸ்வரி, மதுரை - 14

அடுக்குமாடி குடியிருப்போ, தனி வீடோ அல்லது மனைகளை வளங்கும் போது, பருவ மழைக்காலத்தில் சென்று பச்சையலிட்டு வாங்குதல் நல்லது. கூற்றிலும் தண்ணீர் தேங்குகிறது, மேல் கூரை ஓடுகுவிதா எப்பெறக்கூட சரிபடுத்து காய்க் குடியும்.

- வேதனாக்கி சாமி, சென்னை - 34

நளபாகப் போட்டி-23 (முடிவு)

நவம்பர் 2008ல் இடம்பெற்ற போட்டி விடைகள்

வந்து குவிந்த கூப்பங்களில் ரூ.150/- பரிசு பெறும் 20 அதிர்ஷ்டசாலி வாசகர்களுக்கு வாழ்த்துகள்!

விடைகள்: இடமிருந்து வலம்: 1.ராமம் 2.கம்பி 4.தம்புதாம் 7.கிழங்குகள் 8.அன்னம்

மேலிருந்து கீழ்: 1. எந்தாளி 2.காரம் 3.மிஞ்சு 5.லவங்கம் 6.அகப்பை

1.எஸ்.மமதிலி, தஞ்சாவூர்,
2.ஜி.பொன்னம்மாள், பூக்கிண்பித்தூர்,
3.ஆர்.சகவதி, சிறுமலை,
4.ஜி.பாண்டி, திருச்சி, 5.கே.காஷா, சென்னை - 81, 6.வி.திலகன்டன், ஆனையூர் - 17,
7.என்.ஆர்.சிவசங்கரி, கோயமுத்தூர்,
8.கி.மகாதம், திருவண்ணாமலை,
9.சாதுகணேசன், பேரூர்,
10.அ.காங்கிரிதேவி, தாமிரவருணியம்,
11.ராஜேஸ்வரி கிருஷ்ணன், பெங்களூரு, 12.எம்.காமாட்சி, பாண்டலம், 13.ஆர்.பூவிந்தியா, குண்டக்கல், 14.ஜி.பிரேமா, தர்மபுரி, 15.சகிலா கிருஷ்ணமூர்த்தி, சென்னை - 32, 16.வள்ளிநாயகி, திண்டிவனம், 17.எஸ்.கீதா, தாழ்த்துக்குடி, 18.வி.விஜயா, திருச்சி-17, 19.என்.கிருஷ்ணம்மாள், திருநெல்வேலி, 20. எஸ்.மஞ்சளா தேவி, சிவகாசி-பேட்டை.

பிணாஸ்டிக் கூடை
வாங்கியவுடன்,
இன்ஸ்கேஷன் டேப்
வாங்கி டைப்ரிடிபிள்
நெருக்கமாகச் சுற்றி
விடுங்கள். ஹக்ப்ரிடி
சீக்கிரம் உடையாது.

- எம்.விஜயா

சீனிவாசன், திருச்சி-13

கேப்ரிஜ்ஜில்
ஹவத்து எடுத்த பாயஸம்
மாதிரியான உணவுப்
பொருட்களைச்
சூடுபடுத்தும்போது
பாத்திரத்தை நேரடியாக
அடுப்பில் வைக்காமல்,
வேறொரு பாத்திரத்தில்
நண்ணீரைக் கொதிக்க
வைத்து அதில் இட்டு,
சூடு பண்ணினால்,
கவை குறைபாடில்
இருக்கும்.

- மகாசொஷ்யுனி
பெர்மனியன்,
காரைக்கால்

வீட்டில்
திடீரென்று தூவு
நேரங்களில்
மின்சுதை
ஏற்பட்டுவிட்டால்,
முதலில் டி.வி.வை
நிறுத்திவிட்டு பனக்கைப்

தேன் குழல் பெட்டியிலே உருத்தல் பருப்பு வறுத்தல்
போடுவதுடன் அரை ஆழ்ந்து பச்சரிவைச் சேத்து வறுத்து
அரைத்தல் பிசியப்பை இல்லாமல் தட்டாப் பிடுவணம்.

- எம்.பிரகாசம், பம்பாய்

விடுக்கிவிடுங்கள். மின்
விளக்குகளை
அணைப்புகள். மின்
விசிறியை மட்டும் 'ஆன்'
நிலைவிடையே
வைக்கவும். மின் சப்ளை
மறுபடி வரும்போது,
அதிக அழுத்தம்
காரணமாக, பம்புகள்
சீப்புகளாகி, டி.வி. எரிந்து
விடும் அபாயம் உண்டு.

- எம்.சீனிவாசன்,
மதுரை

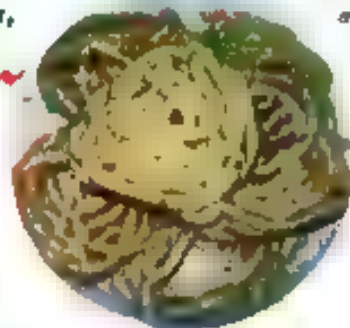
வீர்தைப் பந்தை
சிறுசிறு வண்டிகளாக
நறுக்கி, தவிரிக் போட்டு
சர்க்கரை கலந்து
சாப்பிட்டுப் பாருங்கள்!
சூப்பர் ஸ்வைடி ரெடி!

- எம்.பாண்டி,
திருச்சி - 3

செக்ஸ்பிரேஷியான
நாயை வளர்க்கும்
சகோதரிகளே, நாயை
கடற்கரைக்குக்
கொண்டுபோய்
கடல் நீரில் நீந்த
வைக்கலாம்.
உப்புநீர் நல்ல
கிருமி
நாசகியாகும்.

- சி.சுந்தரேகாபதி,
சென்னை - 16

**ஆஹா
50!**





புகை இருதயத்துக்குப் புகை

பிமெரிக்காவில், ஒரு வருடத்தில் இருதய நோயால் இறப்பவர்களின் எண்ணிக்கையில் 5ம் ஒரு பங்கு (அ) 2,00,000 புணகப்பிடிப்பதால் ஏற்படுகிறது. புணக பிடிப்பதால், இருதய நோவால் பாதிக்கப்பட்டவர்களின் இறப்பு விகிதம் புணக பிடிக்காதவர்களை விட, 70% அதிகமாகிறது.

புணகபிளவயின் புணக, கலாசிப்பவரின் இருதயத்தையும், இரத்தக் குழாய்களையும் உடனடியாக மிகத் தீவிரமாக பாதிக்கிறது. புணகப்பிடிப்பதால் ஏற்படும் பின் விளைவுகளில் சில:

1. இருதய துடிப்பை அதிகமாக்குகிறது : புணக பிடிக்க ஆரம்பித்த உடனே முதல் நிமிடத்திலேயே இருதயத் துடிப்பை 30% அதிகமாக்குகிறது
2. இரத்த அழுத்தம் அதிகமாகுதல் : புணகப் பிடிப்பதால் இரத்தக் கொதிப்பை அதிகரித்து, இருதயத்திலிருந்து ஆக்ஸிஜனை மிகவும் கடினத்துடன் இரத்தக் குழாய்கள் எடுத்துச் செல்லும் மேலும் இரத்தக் கொதிப்புடன், புணக பிடிப்பதும்

தொடர்த்தால் அதற்கான சிகிச்சையும் சிறந்த பலனளிக்காது.

3. புணகபிளவயில் உள்ள கார்பன் மோனாக்சைடு இரத்தத்துடன் கலந்து உடல் முழுவதும் நச்சுத்தன்மையை பரப்பிவிடும்
4. பெண்கள் புணகப்பிடிப்பதால், இருதய நோயிலிருந்து பெண்களைக் காக்கும் ஈஸ்ட்ரோஜன் எனும் ஹார்மோன் குறைந்து மெனோபாஸ் விரைவுபடுகிறது இதனால் எளிதில் இருதய நோயால் பாதிக்கப்படுகின்றனர். மெனோபாஸ் அடையாதவர்கள் கூட புணகப்பதால் உடலில் ஈஸ்ட்ரோஜன் அளவு குறைந்து இருதய நோய்க்கு ஆளாவார்கள்

புணக பிடிப்பது இருதய நோய்க்கான வாய்ப்பை அதிகரிக்கும். அதாவது இரத்தத்திலுள்ள VLDL என்ற கொழுப்பினை (Very Low Density Lipoprotein) அதிகரிக்கச் செய்யும் மேலும் கெட்ட கொழுப்பான LDLஐ (Low Density Lipoprotein) இரத்தத்தில் அதிகரித்து

HDL (High Density Lipoprotein)ஐ குறைத்து விடும். புதை பிடிப்பதால் இரத்தக் குழாய்களில் கொழுப்பு படிகுது எனிதாஹது. அதனால் அத்ரோஸ்கிரோசிஸ் என்ற (Atherosclerosis) இருதய நோய் வரும் வாப்பபு அதிகமாகிறது.

புதை பிடிப்பதால் இரத்தத்தில் கார்பன் மோனாக்சைடு எனும் தீக் கலந்து, இரத்தக் கொதிப்பை அதிகரிப்பது மட்டுமல்லாமல், நாளடைவில் இரத்தத்தில் உள்ள ஆக்ஸிஜன் அளவையும் குறைத்து விடலாம்.

புதை பிடிக்காதவர், புதைப்பவரின் அருகில் இருந்தால் இருதய நோய் ஏற்படுவதற்கான வாய்ப்பை இரு மடங்கு அந்தப் புதையை கவாசிப்பதால் அதிகமாகுகிறது. அதாவது புதைபிடிக்கும் கடைவரின் மூலம் புதைப்பிடிக்கும் பழக்க மில்லாத மனைலியின் ஆரோக்கியம் பாதிக்கப்படுகிறது.

புதைப்பிடிப்பதை எப்படி நிறுத்துவது?

புதைப்பவர்கள் பின் வரும் வழிகளை கடைபிடித்தால் கூங்குப்பாக, நிரந்தரமாக புதைப்பிடிக்கும் பழக்கத்தை நிறுத்தி விடும்.

● புதைபிடிப்பதை நிறுத்த ஒரு தேதி குதியங்கள் எப்போது எதற்காக புதைக்கிறீர்கள் என்பதை குறிக்க ஆரம்பிக்கவும்.

● புதைக்கும் போது தீங்கள் அத்துடன்



டீ. அயாஸ் அக்பர்

என்னை செங்கிறீர்கள் என்பதையும் குறித்துக் கொள்ளவும்.

● புதைப்பதை குறைக்கும் போது இடம் மாற்றி, தேரம் மாற்றி புதைத்தால் உங்களைக் கிரெட்டிற்கும் சில இடங்களுக்கும் உள்ள தோட்டைப் துண்டிக்க முடியும்.

நிறுத்துவதற்கான காரணங்களை வரிமைப் படுத்துங்கள்.

புதைப்பதை மறப்பதற்கு வேறு நல்ல சில பழக்கங்களை தேர்வு செய்யவும். மருத்துவரின் ஆயோசனைப்படி நிக் கோட்டின் கம் (Nicotilin gum) Inhaler போன்றவற்றை பயன்படுத்தலாம்.

புதைப் பழக்கத்தை நிறுத்தியவுடன் அதிகம் பசிப்பது போலவும், இருமல் மற்றும் தளவலவி அதிகமாகவும், கவனம் சிதறததும் ஏற்படும் இதற்கு கிரெட்டில் இருக்கும் நிக் கோட்டின் என்ற ஒரு வித போதை பொருள் தான் காரணம் நாளடைவில் சரியாகிவிடும். ஆனால் புதைப்பதால் வரக்கூடிய உடல் கோளாறுகளை விட, மறப்பதற்கு படும் அவய்ஸ்தையை எளிதில் குறைப்படுத்தி விடலாம் புதைப்பதை மறக்க இரண்டு வாரம் போதுமானது. கெட்ட பழக்கத்தை மறக்க முடியவில்லையே என்று நம்பிக்கை இழக்க வேண்டாம். மூன்று முறை தோற்றபிந்தான் புதைப்பதை மறந்தவர்கள் வெற்றி பெற்றனர்.

மேலும் விபரங்களுக்கு

OXYMED HOSPITALS
PRIVATE LIMITED
CLOSE TO YOUR HEART

No. 756, Anna Salai, Nandanam,
Chennai. Phone : 4213 1010 / 14 / 16
www.oxymedhospital.in
email : oxymedhospitals@yahoo.com

பொன் வைக்கிற இடத்தில் பூ!



‘திருப்பதி எழுமலையானை, சில விநாடிகள் தரிசிப்பதே தமக்கெல்லாம் பெரிய மகிழ்ச்சிக்கூறியதாக இருக்கும்பொது. கனவிலும், தினவிலும் பூ அலபேரூ’ மங்களமையும, பூ வெங்கடேச பெருமானையும் தினனத்து தினனத்து உருநி பந்தியும், சிறுங்காடும் செட்டி செட்டி 32,000 மங்களனை எழுதிய மகாகவி பூ அன்னம்மாச்சாரியாருக்கு எப்படியும் அனுபவம் விடைத்திருக்கும்?’ என்று கற்பனையில் எழ்விப்பதன் விளைவே ‘பூ கவிதா மிதா மகி’ என்ற நகட்குய தாடகம்.





ஆண்டு
50!

குளிர்தானைப் பெட்டியில்
காய்களை பருத்தித் துணிகளில் சுற்றி
வைத்தால் காய்கள் வாடினா...
- கை. விஜயலட்சுமி,
திருச்சேலிதான்

இன்னொரு காட்சி... தண்ணீர் புகழ்த்து
பாட மறுத்துவிடும் அண்ணம்மாச்சாரியாரை
சிறையில் அடைத்து கொடுமை செய்வதொர்
சால்வா நரசிம்மா மகாராஜா... கடலே
"நீதாசது பங்கு" (உன் தாசன் அவமானப்
பட்டபாய்...) கிர்த்தனை எழுதினது.

இப்படி, காட்சியும் கிர்த்தனையும் மாய்
நாட்டிய நாடகம் பலனாகிவருது. இரண்டு
மானவியர், நான்கு பிள்ளைகள், பேரன்
பேத்திகள் சகிதம், திருப்பதிநிலையே 80
வயது வரை இதை வாழ்வு வாழ்த்து, இதைப்
பதம் அடைவதொர் ஸ்ரீ அண்ணம்மாச்சாரியா.

கடைசியாக, தான் பாடிய அனைத்
துப்பாடல்களின் குதலக்கவடிவை எவையு
சங்கீர்த்தன பண்டாரத்தில் பூட்டி வைத்து
விட்டு, "என்னைக் காப்பாற்ற இந்த ஒரு
பாடலே போதும். உன் பாதுகாக்கும் திருத்த
மாநிலம், நான் செய்த பூஜையை நீயே
காப்பாற்றிக் கொள்!" என்று கூறி
"நாட்க்கொ" ("நீயே பாதுகாத்துக்
கொள்!") என்று பாடி முடிக்கிறார். இதுதான்
அவரது கடைசிப் பாடல் என்பது ஆராய்ச்சி
கிட்டத்தட்ட 500 வருடங்கள் கழித்து,
ஆங்கில ஆட்சியாளர்கள் காலத்தில்தான்
இந்த குதலக் கவடிகள் வெளிவந்தன.
அதற்குப்பின்னர்தான் ஸ்ரீ அண்ணம்மாச்சாரி
யாரின் பக்தியும் இளையும் வெளிவந்தன.

"மார்கழி ம்பெருகாக ஸ்ரீ அண்ணம்
மாச்சாரியாரின் நாட்டிய நாடகம் செய்வ
ஆலோசனை தந்ததே திருமலா திருப்பதி
தேவஸ்தான அறக்கட்டளைதான். அண்ணம்
மாச்சாரியாரின் பாடல்களைக் கரைத்துக்
குடித்து, மூன்று முனைவர் பட்டங்களை

வாய்விழ்ந்த டாக்டர் பப்பு வேணுகோபால்
ராய் அவர்களின் மனமுலர்ந்த ஒத்துவாழ்
பால்தான் இது சாத்தியமாகியது. அண்ணம்
மாச்சாரியாரின் இதை சாகரத்திலிருந்து, 30
பாடல்களை மட்டுமே தேர்ந்தெடுப்பது
சாதாரண காரியமா என்ன? நேடூரரி
நிருஷ்ணமூர்த்தி, பாலமுரணிருஷ்ணர்,
பாவநிருஷ்ண பிரசாத், எம்.எஸ்.அய்யர்,
பிரியா கிஸ்டர்ஸ் என அண்ணம்மாச்சாரியா
பாடல்கள் எதைக் கேட்டாலும் எல்லாமே
அழகாக இருக்கவே திட்டாடிப் போனோர்.
இப்பணியில் பெரிதும் உதவிய டி.டி.டி.சி.
ஆர். ஸ்ரீனிவாஸன், இதைக் கொடுப்பில்
உதவிய வெங்கடகப்ரமணியனுக்கு நன்றி...
என்றொர் அனிதா குறா.

அண்ணம்மாச்சாரியாராக யதின் அகர்
லாய், வெங்கடாஜலபதியாக சரண்பா
நாராயண் ஸ்வாமி, அலமேறு மன்னகயாக
ஜனனி தேவ நாராயண், அனுமாராக
சாத்திகா சங்கர் என எல்லாமே மனேஜ்
அழகுடன் கடலே 80 பரதாஞ்சலி
மாணவிகளின் அற்புதப் பங்கேற்பு!

வெறும் கிர்த்தனைகள் என்றால் வெறு
தனப் பாரிவாயாளருக்கு போரடிக்காது.

"யார் சொன்னது? கும்மி, கொப்பளா,
சாங்குபாளா போன்ற ஆந்திர நாட்டுப்புறப்
பாடல்களையும் அண்ணம்மாச்சாரியார் கிட்டு
வைக்கவில்லை என்பதால் அதையும்
பயன்படுத்தியுள்ளோம்" என்றவர், "ஸ்ரீ
வெங்கடேஸ்வரர், ஸ்ரீ அண்ணம்மாச்சாரியார்,
நிருவகுமே பிரம்மாண்ட வைபவங்கள்.
இவர்களை அப்படியே மேகாடலில் ஏற்றுவது
கலப்பில்லையா! ஏதோ பொன் எலக்ட்ரம்
இடத்தில் பூ வைத்திருக்கிறோம்!" என்றொர்
வடிவமைத்த அனிதா குறா!

- வானஸ்ரீ



இந்தியன் ரயில்வேயின் புத்தாண்டு சுற்றுலா ரயில்

**ஹைதராபாத் - அஜந்தா
எல்லோரா - மும்பை
கோவா - மைசூர்**



14

தடிகள்

முற்படுகிற நாள்

23-12-2008

கட்டணம்

ரூ. 7200

(இரயில், தங்கும் வசதி, உணவு, உள்நகர் சுற்றியுலாத்தல்)

Travel Times (India) P. Ltd



www.railtourism.com e-mail: lourttime@satyam.net.in

11, Club House Rd, Anna Salai, Chennai-2. Ph : 28461213, 28461131, 28461113

29, HIG Colony, 80 Ft Rd, Anna Nagar, Madurai - 20. Ph : 0452-4391228, 9443307132

191, 5th St., (Near Lala Hotel) Gandhipuram, Koval-12. Ph : 0422-2496667, 9345796778



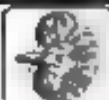
M R HOSPITALS

*A Multi Speciality Hospital Offers
Total Healthcare under Single Roof*

An
ISO 9001:2000
Certified

Integrated Haemodialysis Renal Care Centre

சிறுநீரகம் சம்பந்தப்பட்ட அனைத்து நோய்களுக்கும் மிகச் சிறந்த நுரையெலும்பு நலிவு நோய்களுக்கும் உடனடி சிகிச்சை மற்றும் அறிவுரை சிறுநீரக சுத்திகரிப்பு மையம்



Cardiology and Cardiothoracic Surgery

இதயம் சம்பந்தப்பட்ட அனைத்து நோய்களும் மேலோலி உட்பாடும், வாய்வு மற்றும் அறுவை சிகிச்சைகளுக்கும் நலிவு நோய்கள் நடப்பதும் உடனடி மிகச் சிறந்த சிகிச்சை மையம்

Plastic, Cosmetic & Breast Surgery

முகம், தலம், தோலுப்பு, மூக்கறு அறுவை சிகிச்சை, மாடுபாடு சம்பந்தப்பட்ட, குறைபாடுகள் நீக்குதல், தீயனம், வெட்டுக்களும், சை மற்றும் நிறமி நுரையெலும்பு நீக்க நுரையெலும்பு உடனடி மிகச் சிறந்த சிகிச்சை மையம்



Orthopaedic Surgery

விபத்து மற்றும் அனைத்துவித எலும்பு முறிவு சிகிச்சை, மூட்டு வலி அறுவை சிகிச்சை, வலி, நோய்கள், மூட்டுவலி சம்பந்தமான அனைத்து நோய்களுக்கும் இயக்குமறு மறிவி (Physiotherapy) சிகிச்சைகள் உடனடி சிகிச்சை மையம்

CASHLESS BENEFITS UNDER TPA SERVICES AND HEALTH CHECKUP PACKAGES

எம்.ஆர். மருத்துவமனை

20, கோவிந்தன் தெரு, அய்யாவு நகர், அமைத்தகை, சென்னை - 600 028.

பேரன்: 2363331 / 7 18 / 19 ஃபேக்ஸ்: 2363 1618

www.mrhospitalchennai.com | E-mail: mail@mrhospitalchennai.com

லக மனம்

சுரைக்காய் ஸ்பெஷல் ஊத்தப்பம்!

தேவையான பொருட்கள்:

- இளம் சுரைக்காய்த் துருவல் - 1 கப்
- புழுங்கலரிசி - 1 கப்
- பச்சரிசி - 1 கப்
- வெங்காயம் நறுக்கி வது - 1 கப்
- கட்டித் தயிர் - கால் கப்
- பெருங்காயம் - ஒரு சிட்டிகை
- மிளகாய் வற்றல் - 2
- கறிவேப்பிலை - 1 கம்பூன்
- கொத்தமல்லி தளழ - 1 கம்பூன்



உப்பு - தேவையக்கு
கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு, கடலைப் பருப்பு, எண்ணெய் - தேவையக்கு

செய்முறை: இரண்டு அரிசி களையும் தனித்தனி பாத்திரங் களில் 3 மணி நேரம் ஊறிட்டு தனித்தனியாக அரைத்து எடுக்கவும். புழுங்கலரிசி அரைக்கும் போதே மிளகாய் வற்றல் பெருங்காயம் சேர்த்து விடவும். சுரைக்காயின் விதைகளை எடுத்து விட்டு துண்டங்களாக நறுக்கி துருவி, பச்சரிசி மாவு அரைந்து

எடுக்கும் சமயத்தில் போட்டு கலத்து எடுக்கவும்.
வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, கடலைப்பருப்பு தாளித்து, நறுக்கிய கறிவேப்பிலை, கொத்தமல்லி இரண்டையும் சேர்த்து வதக்கவும். கூடவே, வெங்காயத்தையும் வதக்கி, அரைக்க மாறில் கொட்டி திரும்பும் உப்பும் சேர்த்துக் கலக்கி ஊத்தப்பமாக வர்க்க எவையாக இருக்கும்.
- விஜயலட்சுமி வர்மாவியம், செயலுத்தார்

உள்ளி செல்லும் பின்னாலுக்கு விட்டி உணவாய்ஸ் துத்தம் நாட்டனுக்குரிய எம் ஒட்டவணப்படி பத்தகையன சரி பார்த்து எய்ஸில் வைத்து துறுப்பி வைக்கவும். இரண்டு தேவை இல்லாத போட்டு, பத்தகையன குழந்தைகள் கலப்பனாகத் தயாரிக்கலாம். - செல்வ மோகன், பூங்கா

ஆவா 50!



ATTENTION : 10TH / +2 / GRADUATES / HOUSEWIVES / TEACHERS



SRI VENKATESWARA Montessori / Kindergarten Teachers Training School



HO AT Nagar Avenue (Nr. Virugambakkam) Chennai
Ph 32991088 Cell 94442 07508 98415 90855
E-mail: sri.vts@rediffmail.com | Web: www.sri.vts.com

COURSES OFFERED

- DIPLOMA Course - 6 Months
- ADVANCED DIPLOMA Course - 1 Year
- Certificate in Play School Management - 1 Months

English / Tamil

B Ed (Under distance education - Integrated Course) - 1 Year

Branches: AT Chennai • Virugambakkam • T Nagar • Perambur • Madhavaram 64442 07508 • Vyasarpadi • 83627 36577 • Tambaram
• 98451 82397 • Tiruvallur • 94440 77885 AT TAMBURAI Vellore 94433 20177 • Chengalpet 98945 80132 • Vedaranyam • 93877
18082 • Vadakki • 94423 36842 • Chidambaram • 97891 17891 • Trichy • 97862 11110 • Coimbatore • 83632 62323 • Madurai • 94426 92361
• Pudukottam • 94430 17363 • Porchechery • 94446 08983 AT KERALA Palakkad 98475 13715 • Trivandrum • Kollam • 94485 88187
AT ANDHRA PRADESH • Tirupathi • 94446 08953 • Vizag • 92471 50830 • Kakinada • 98067 32938 HYDERABAD Musapet 93413 63667
• Jubilee Hills 92400 16680 AT ANDAMAN 94347 89095

STUDY CENTRES INVITED

Study in Singapore

Reputed Universities Govt Recognized Courses

- Diploma / Adv. Diploma / BBA / MBA
- Hotel Management, Travel & Tourism Management
- Hospitality Management • Business Administration
- Gaming & Amusement Technology • Computing

- Qualification: 10th. + 2. Degree
- Duration: 6 Months / 1 Year
- 6 Months Theory + On the Job Training - 100% Job Opportunity
- 6 Months Practical Training with allowance & food

(Learn Faculty can be
selected from International
Centre in India)

Admission
Co-ordinators WANTED

Admission Open Contact: Sri Venkateswara Study Centre
Phone 3299 1088 2372 1088 92837 08759 98415 90855 94442 07508

E-mail: namagirltravels@yahoo.com

✉:

Estd.: 1955

Founder: K.E. NAMPILLAL Organizers: N. KULASEKARAN, N. GANGADHARAN

28.01.99	4 நாட்கள் மலையாளத் திருப்பதிகள் (2x2) வேள் மூலம் திருச்சியிலிருந்து ரூ.2,500/-
01.02.99	16 நாட்கள் பஞ்ச நவராத்திரி பந்திரா. குஜராத், ராஜஸ்தான் உள்நாட்டில் பந்திரா சென்னையிலிருந்து புறப்படுகிறது. ரயில் மூலம் கட்டணம் ரூ.5,575/-
12.02.99	7 நாட்கள் அலகாபாத், காசி, கல்கா, ரயில் மூலம் புறப்படுகிறது. ரூ.4,280/-
21.02.99	18 நாட்கள் மஹா சிவராத்திரி காசி பந்திரா சென்னையிலிருந்து தனி 3 பஸ் கேரேஜ் மூலம் புறப்படுகிறது. அலகாபாத், காசி, கல்கா, ஜாப்தாபாட், ரிஷிகேஷ், அபித்தாரம், ஸ்ரீனி, ஆக்ரா, மதராஸ் பந்திரா சென்னா திருப்புகிதாம், காவை காசி, புக், மதில் சென்னா, இரவு புக் / உணவு தங்கும் வசதி உட்பட நுகரூப ரூ.8,950/-
02.03.99	10 நாட்கள் அலகாபாத், காசி, கல்கா, தேவான் பந்திரா சென்னையிலிருந்து ரூ.4,775/-
23.03.99	7 நாட்கள் அலகாபாத், காசி, கல்கா, ரயில் மூலம் புறப்படுகிறது. ரூ.4,250/-
01.04.99	10 நாட்கள் தேவான், முக்திதாத், அபித்தாரம், ராஜஸ்தான், சென்னையிலிருந்து ரயில் மூலம் புறப்படுகிறது. கட்டணம் ரூ.7,975/- (தெற்குறிப்பிட கட்டணம் தனி)

ஸ்ரீநாமகிரி டிராவெல்ஸ் சர்வீஸ்

(Regd)

No.34-A/2, அக்ஷரா வீதி, மேலச்சிந்தாமணி, (அண்ணாசலை-சிதம்பரம் மதராஸ் சாலை), திருச்சி-2.

r 0431-2706823, 2713336 Cell : 94431 77023, 94435 95994

“ராஜிகா, இன்று சாயந்திரம் கூத்துநாமிலிருந்து சீக்கிரம் வந்துடு. இன்னிக்கு ஞாந்தாலின் பேசி ஷவர் ஏழு மணிக்கு இருக்கிறதே! மறத்துட்டியா?” என்ற ரகுராமனை யோசனையுடன் திரும்பிப் பார்த்தான். அமெரிக்காவில் கர்ப்பமான பெண்ணுக்கு அவளுடைய உறவுக்காரர்களும், சிஸ்கிதர்களும் சேர்ந்து ஒரு விரிந்து வைத்து, விதவிதமான பரிசுகள் கொடுப்பது வழக்கம்தான்!

“போகத்தான் வேண்டுமா?” என்றான் ராஜிகா.

“இப்படி பயத்தால் எப்படி? இவ்வளவு நெருக்கமாகப் பழகி லிட்டே இப்பொழுது முடியாது என்றால் நன்றாக இருக்காது.”

“ஆது இல்லை, அங்கே அவளுடைய அண்ணாவும்

காலம் செதுக்கிய



66

என்னோடு பம்பாய்
வந்துவிடு.

நான் உன்னைக்
கல்யாணம்

செய்துகொண்டு

படிக்கவும் வைக்கிறேன்.

99

சித்திரங்கள்!



மண்ணிலும் வந்திருக்
கிறார்களே, அவர்களை
நெருக்கு நேர் எந்திக்க என்
குத் திராணி இல்லை."

"எப்பேயோ நடந்த சம்பவங்
களை நினைக்க, வாழ்நாள் முழு
வதும் வருத்தப்படுவதில்
அர்த்தமில்லை. எதுவாக
இருந்தாலும் நெருக்கு நேர்
எதிர்கொள்ள வேண்
டும். நீ சீக்கிரம் வந்து
தயாராக இரு."

ஆயாசத்துடன்
எழுந்து குளிக்கச்
சென்றாள். மனம்
எறிக் கட்டிக்
கொண்டு பழைய

சிறுகதை

சம்பவங்களில் ஸ்தம்பிப்பது. எத்தனை வருடங்கள் ஆகியிருக்கின்றன? எத்தனை கஷ்டங்கள், ஏற்ற இறக்கங்கள். அத்தனையும் சமாளித்துக்கொண்டு இத்தனை தூரம் முன்னுக்கு வந்து, இதோ இப்பொழுது அமெரிக்காவில் கல்லுதரீப் பேராசிரியையாக இருப்பது ஒரு பெரிய சாதனை தான். ரகுராமனின் அன்பும், அனுசரணையும் இல்லா விட்டால் இவ்வளவு தூரம் வந்திருக்க முடியுமா?

முன்வைவணம். தஞ்சாவூர், திருக்காட்டுப் பள்ளியில் சிறு கிராமம். சரியான பாதை கிடைக்காது. மாட்டு வண்டியில்தான் போக வேண்டும். மிக்ஸரம் எட்டிப் பார்க்காத கிராமம். மக்களும் சமயம், சம்பிரதாயம் என்று பித்தங்கிடுவது இருந்தார்கள். அப்பொழுது ராஜிகா என்ற கல்யாணி சிறு பெண். கல்யாணிக்கு எட்டு வயதில் பதின்மூன்று வயது தாராவண்ணாடன் ஒரு பொம்மைக் கல்யாணம் நடத்தி, அவளுடைய பத்து வயதில் தாராவண்ணன் ஒரு கால் சலில் இறந்து போனான்.

அவளுடைய பதின்மூன்றாம் வயதில் எது நடக்க வேண்டுமோ அது நடந்து விட்டது. எதுவுமே புரியாத வயது. மலங்க மலங்க நின்றுள். அம்மா ஒரு வாரத்துக்கு வாரிலும், வயிற்றிலும் அடித்துக்கொண்டு அழுதான். அதற்குப் பிறகு கல்யாணி அந்த வீட்டுக்கு சம்பளம் இவ்

பெண்கள் இரு சக்கர வண்டியில் வீல் சிட்டும் அமர்த்து சென்றும்போது கண்டிப்பாக வண்டியைப் பிடித்துக்கொண்டு செல்லுங்கள். ஒட்டுநகரப் பிடித்துக் கொள்வதைவிட, இது பழக்கப்படுகிறது.

- எம்.பழையா, மதுரை

வாது வேலைக்காரியானான். எம்மோரும் அவனைப் பார்த்தாலே அபசகுனம் என்று ஏசினார்கள். அண்ணா வெளியே செல்லும் பொழுது குறுக்கே எதிர்ப்பட்டு வசவு வாங்கிக் கட்டிக் கொண்டு துமல்வாமல் கண்ணத்திலும் அசைவ வாங்கினான்.

அம்மா அடுத்த வருடம் ஒரு பெண் குழந்தையை - இந்த சூதாட்டை வைப் பெற்றெடுத்தாள். அதற்குப் பிறகு அவளுடைய கடுகடுப்பும் வசவுகளும் அதிகரித்தன.

மரிசை ஆற்றங்கரைக்கு குடிநீர் எடுத்துவரச் சென்ற பொழுதுதான், தன்னுடன் படித்த சிறு வயது நண்பன் ரகுராமனை யதேச்சையாகப் பார்த்தான். அவனும் பம்பாயிலிருந்து சித்தப் பானைப் பார்க்க வந்திருந்தான். அழுதுகொண்டே திடீரில் குதித்து விடுவதாக முடிவு செய்திருப்பதாகக் கூறினான்.

"எப்பதிலும், உன் வயது என்ன? பதினாறுகூட ஆகாத உன்னை இப்படி இருக்கவிட முடியுமா? நானும் ஒருவரும் இவ்வளவு அனாதை. குழந்தை விருந்து இருவருக்கும் பழக்கம் உண்டு. என்னோடு பம்பாய் வந்துவிடு. நான் உன்னைக் கல்யாணம் செய்து கொண்டு படிக்கவம் வைக்கிறேன். இதில் எத்தவிதத்திலும் தப்ப இல்லை. நானைக்கு உன் கன் வீட்டில் எல்லோரும் தஞ்சாவூருக்குக் கல்யாணத்துக்குப் போகிறார்கள். நீ மட்டும் பாட்டியோடு இருப்பாய்.

ஆவரணம்
50!



Signature Collection



PRASHANTI

House of Sarees

சேஷ விழாவிற்
சேஷத்த பெருத்த

பிரசந்தி

பிரத்யேகம்

(a hall mark of elegance)

Enjoy & experience Prashanti's other signature collections
Vivaham / Varoham / Pnab & Nityam

Music Season Offer 5%
for all varieties (1.12.08 to 14.01.09)

Prashanti honours artists with Adm. 2% off



PRASHANTI

Show Room:

16, 6th Cross Street, CIT Colony,
(Behind Chettiar Hall, TTK Road),
Mylapore, Chennai - 4.

Ph: 24891850 / 24897638 Sunday Holiday
e-mail: prashantisarees@gmail.com

Also at

52, 4th Main, 17th Cross,
Madhavaram, Bangalore - 55.
Ph 2334 1832

2040, East End, "B" Main Road,
36th Cross, 9th Block, Jayanagar,
Bangalore - 60 Ph 2244 8585

Tuesday Holiday



தேசிய குடிசைத் துறை

ஜெய் ஜெனட்டன் & டிராவல்ஸ் (பி) லீட்

பஞ்ச குகைத்தேவ, விஜயநகர தா, புதுமேல்-605004, 0413-2781552, 2281613.
மொ: (0)94432 - 52652. E-mail: jhat@sify.com, jhat@vsnl.net

சலவண்டை திவ்ய தேச யாத்திரை

23.01.09 துமிதக, கோன திவ்ய தேசங்கள் 95. லக்ஷன் வேலில் 11 நாட்கள், கட்டணம் பழைய to புதுவை ரூ.7,365/-. சென்னை to சென்னை ரூ.7,565/-. பெங்களூர் to பெங்களூர் ரூ.7,665/- (கைவ உணவு மினால் ஷாட்டர், இடுவர் தனிப்பணர்).

நலவண்டை யாத்திரை

13.02.09 துவாரகா, மே. துவாரகா, குக்மலிதவாரகா, தாகேஸ்ஸம், ஸலவண்டை, கதவன் துவாரகா, மேட்டை துவாரகா, மேந்தை, கங்குலபாத், பக்கர் துவாரகா, மாற்குடியா, அம்பாஜி, மலண்ட் தா. 36த் துவாரகா, கங்கிரை துவாரகா, உதயப்பி, ஜெயப்பி, ஆழ்பி, புஷ்கர், உத்யுமினி, ஓங்கிரைவர், 14 நாட்கள். ரூ.8,700/-.

காசி - ஜெனட் யாத்திரைகள்

01.03.09 புரி, புலவேலர், கோனாக், கங்குத்தா, கயம், புத்த கயம், காசி, விபாக்காசி, அலகாபாத், சித்ரகூடம் ரூ.10(SL) மற்றும் புஷ்பேக் பஸ் 11 நாட்கள் ரூ.6,800/-.

04.03.09 கருமிளாண்டம், அலகாத்தி, கோரகபுரி, துய்பிணி, கோகா, கங்குலிததி, முக்திரைத் (ஜெனடிகாட்டர் கட்டணம் ரூ.9,900/- தா) கட்டணம். பவதிதாத், ஜனகபுரி பார்த்துவர 13 நாட்கள் ரூ.8,700/-.

மேற்குறிப் ஜெனட்டு யாத்திரைகளும் ஒருங்கே பங்கே மெத்தம் 30 நாட்கள் ரூ.12,925/-, வடமாநில யாத்திரைகளில் கைவ உணவு (செல்த சமையல்), இடுவர் தனிப்பணர், ரயில் (SL), புஷ்பேக் பஸ், மினால் ஷாட்டர், மேட்டர் கவி கட்டணத்தில் அடங்கும். முதிபெர் சதவை ஆகம் ரூ.300, பென் ரூ.500 A/C ரயிலும் ஏற்பாடு செய்யப்படும்.

முக்கிய குறிப்பு: கருவகை ரூ.பாத்திரை கண்க்கை

இரவு எட்டு மணிக்குத் தயாராக இரு" என்று சொல்லிவிட்டான்.

இரவு முழுவதும் தூங்க வில்லை. எத்தனை நாட்களுக்குத்தான் இந்த நேரத்தில் இருப்பது சரியாகவும் படவில்லை. தவறாகவும் படவில்லை. கூடாதிடில் ஒரு கடிதம் எழுதி வைத்துவிட்டு ரகுராமனுடன் பம்பாய்க்கு வந்துவிட்டான். மஹாலட்சுமி கோயிலில் தாலி கட்டினான்.

காலச் சக்கரம் ஓடியது. கல்லறைப் படிப்பைத் தொடர்ந்து பள்ளியில் வேலை விடைத்தது. இரட்டையர் அருணும், அருணாவும் பிறந்தார்கள். வீட்டையும் குழந்தைகளையும் கவனித்துக் கொள்ள மதுரா பாணி இருந்தான்.

பிறகு டிஸ்ட்ரி, லண்டன் என இருந்துவிட்டு இதோ இப்பொழுது அமெரிக்காவில் பெரிய பொறுப்பு உள்ள வேலையில் ரகுராமன் இருக்கிறான். பெரிய வன் இன்ஜினியரின் படித்து வாகிண்டன்வில் வேலை பார்க்கிறான். சிறியவன் டாக்டருக்குப் படிக்கிறான். சந்தோஷமான வாழ்க்கை. ஆனால் மனத்தில் ஓர் உறுத்தல் இருந்துகொண்டே இருக்கிறது.

சீவத்திரம் சீக்கிரமே வந்து வேண்டா வெறுப்பாக ஒரு சரிதாரை அணிந்துகொண்டான். ரகுராமனும் வந்துவிட்டான். இருவரும் காரில் கிளம்பினார்கள்.

அவனைக் கண்டவுடனே சாரதா ஒடோடி வந்து, அவனைக்



ஆறா. 50!

கீவாமிப் பட்டாளுக்கு நூன் உப்பு கலந்த நீரில் பூவை நனைத்து, உதிரியின் கைக்கையும், பூயிற்று எழும்பு வரத்தோடு, பூக்கள் காலையை விடாமல் புதிது போல் இருக்கும்.

- கே.ஏ.கவி, வந்தவாசி

கட்டி அணைத்தான். "என்ன ராதிகா அக்கா... இப்படி செஞ் கடவுள்க? வளவகாப்புக்கும் வரவில்லை... இன்னைக்கும் வேட்டாக வந்திருக்கீங்களோ?" என்றான்.

"இதோ இது என் அண்ணா, இது என் மன்னி, அண்ணா, நான் சொல்வேனே ராதிகா அக்கா... அது இவங்கதான். இவா ரகுராமன் அங்கின்."

ராதிகா நாகுக்காக கைகாட்டினாள். ரகுராமனைப் பார்த்த அண்ணாவின் முகத்தில் பெரும் ஷாக்!

"ரகு, தீயா! உன்னைப் பார்த்து எத்தனை வருடங்கள் ஆகிவிட்டன! ஊர்ப் பக்கமே நீ வந்ததில்லை."

"ரொம்ப பிளியாக படிப்பு, உத்தியோகம் என்று இருந்து விட்டோம்." என்றான் ரகுராமன்.

ராதிகா மெதுவாக நகர்ந்து சென்றாள். மற்ற சிணைகிதர் களுடன் மனம் ஒட்டாமல் பேசிக்கொண்டே, சாப்பிடும் இடத்துக்குச் சென்றாள். சில பதார்த்தங்களைத் தட்டியப் பரிமாறிக் கொண்டிருந்தபொழுது, "கல்யாணி!" என்று குரல் கேட்டுத் திடுக்கிட்டுத் திரும்பினாள். அண்ணா நின்று கொண்டிருந்தார்.

"நான் கல்யாணி இவ்வே ராதிகா, ஸாமி!" என்று சொல்லி விட்டு வேகமாக தகர்ந்தான். துக்கம் நெஞ்சை அடைத்தது. "போகலாம்" என்று அழைத்தான். வெளியே காரை நோக்கி



ADARSH

Jewellery

GOLD & SILVER JEWELLERY

MUSIC FESTIVAL OFFER

AVAIL 5% DISCOUNT
ON DANCE JEWELLERY

- Gold Jewellery • Silver Jewellery & Articles
- Antique Jewellery • Bhairavhantra (Temple) Dance Jewellery
- Party Fest Chains • American Diamond Jewellery
- Precious Gems • Gift Articles

28 | North Mada Sree | Near Kopaliswarar Temple | Mylapore
Chennai - 600 004 | Ph. 4210 0794, 4210 0795

தேசிய மதுர சர்வீஸ் அறங்காணை

**ஜெசுக்கு ஸ்ரீ ஆசாச்ய கவாசிகளின் ஆசிஷ்டனும், ஆக்ஷரையின்படியும்
கீழ்க்கண்ட யாத்திரிகர்களை அறிவிக்கிறோம்.**

- 08.12.2008 முதல் 29.12.2008 வரை மதுர மஹாலட்சுமி, வீரடி கோமாதேவர கலிவிபவணபூச, கோமாதேவ, 7 ஜோதிகலிவகம் மற்றும் அங்கு விதவக உபாஸிட்ட யாத்திரிகர்.
- 19.12.2008 முதல் 25.12.2008 வரை ஒம்காசேஸ்வர, மதகாசேஸ்வரம், மாதேவீசுவர, உத்தரவின யாத்திரிகர்.
- 23.01.2009 முதல் 10.02.2009 வரை. பஞ்சஜலகாச, அஜகாசுமத், அஜ்வி, பஞ்சக, ஜெய்ஜி, மவுண்ட் அடி, அம்பாஜி, ஸ்ரீதேவ் துவாசக, கங்கேசுவரம் துவாசக உள்ளிட்ட யாத்திரிகர்
- 20.02.2009 முதல் 03.03.2009 வரை கலி, கலா, அஜகாசுமத், ஸ்ரீ, ஸ்ரீகேஸ்வரம் உள்ளிட்ட மதகா கலாசத்திரி கலி யாத்திரிகர்
- 07.03.2009 முதல் 20.03.2009 பூதபெய்லி அக்ஷரதாசம் அக்ஷரதாசம், குருகோத்தம், கீததாசுமலி, கலாச, ஜா-கலாசுமலி, வஜ்ஜிதேவகலி, கதகாசுமலி, கங்கேசுவரம், கலாசுமலி உள்ளிட்ட யாத்திரிகர்
- 27.03.2009 முதல் 08.04.2009 வரை. கலி, அஜகாசுமத், கதகாசுமலி, அகேசுவர, கலா உள்ளிட்ட யாத்திரிகர்
- 27.03.2009 முதல் 17.04.2009 வரை. கலி, அஜகாசுமத், கதகாசுமலி, அகேசுவர, கலா, தேவக உள்ளிட்ட யாத்திரிகர்
- 04.04.2009 முதல் 17.04.2009 வரை கலி, தேவக யாத்திரிகர்

குறிப்பு : 181 நாளை (வாரங்கள் 44) 181 நாளை (வாரங்கள் 44) 181 நாளை (வாரங்கள் 44) 181 நாளை (வாரங்கள் 44) 181 நாளை (வாரங்கள் 44)



தேவ்ரீ வலி அட்டவணை மற்றும் மேலும் விவரங்களுக்கு :
ஸ்ரீ மஹாலக்ஷ்மி யாத்ரா சர்வீஸ்

1, பூசப் கோன், அருணாசலம் கோட்டை, கோட்டை, சென்னை - 5,
Phone : 047-28516845 Email : 28516957 STD : 044

நடந்தால், ரகுராமன் மட்டும் ராதிகாவுக்கு உடம்பு சரி இல்லாததால் கிளம்புவதாகக் கூறிவிட்டு வந்தான்.

காரில் உட்கார்ந்து குறுங்கக் குறுங்க அழும் ராதிகாவை அணைத்து, "நீ இவ்வளவு கோஷையாக இருப்பாய் என்று நான் நினைக்கவில்லை. எல்லாவற்றையும் பாஸ்டியில்வராக நினை. அன்று அவர்கள் உன்விடம் அப்படிக் கொடுமமாக நடந்து கொள்ளவில்லை என்றால் நீ என்னுடன் வந்திருப்பாயா? இப்படி ஒரு வாழ்க்கை அமைந்திருக்குமா? நினைத்துப்பார்! நீ ஒன்றுமே சாப்பிடவில்லை. ஐஸ்கிரீமாவுது வாங்கி வருகிறேன்" என்றான்.

"வேண்டாம்" என்றவள், "லீட்டுக்குப் போகலாம்" என்றாள்.

மறுநாள் சாயந்திரம் டெலிபோன் கிணுங்கியது.

"ஹலோ" என்றவள் உறைந்து நின்றாள்.

"கல்யாணி, ஃபோனைக் கப் பண்ணா தேம்மா, உன்னை எனக்கு அடையாளம் தெரியாதா? நீ போனபிறகு எத்தனை

நாட்கள் வருத்தப்பட்டு அழுதிருக்கிறேன் தெரியுமா? உன்னை எங்கெல்லாமோ தேடினோம். அம்மா அழாத தானே இல்லை! அப்பா கூட நெந்தே போய்ட் டார்!

"நாங்கள் பண்ணிவது தப்பத்தான். இப்பொழுது கல்யாணம் ஆகி இரண்டாம் மாசமே லிவாகரத்து செய்து மறு கல்யாணம் செய்துகொள்வது சகஜமான தானில், நாங்கள் எய்த தவறு வில்லவருப மாகத் தெரிகிறது. உன்னை அப்படிப் பார்க்க தேர்ந்த குற்ற உணர்ச்சிதான் உன்விடம் அப்படிக் கடுமையாக நடக்கத் தூண்டியது என்று நினைக்கிறேன். உன்னை நினைத்து ரொம்பவும் பெருமைப்படுகிறேன். கல்யாணி... உன்னால் மட்டும் தான் இவ்வளவு சாதிக்க முடிந்தது. நான் வரலாமா உங்கள் எல்லாரையும் பார்க்க?"

இத்தனை வருடங்கள் மனத்தில் இருந்த உறுத்தல் மறைந்து இலேசானதாய், கண்களில் நீர் அருவியாகக் கொட்டியது.

"வா அண்ணா... சவிகிழிழை வீடி. குழந்தைகள் இருவரும் வீட்டில் இருப்பார்கள், சாப்பிட வந்துவிடுங்கள். ரகுராமன் வந்து உங்கள் இருவரையும் அழைத்து வருவார்" என்றான்.

"வரும் சித்திரையில் என் மகள் மாத வறுக்குக் கல்யாணம். நீ இத்தியாவாக்குக் கண்டிப்பா வரணும்... அம்மாவும், அப்பாவும் உன்னைப் பார்க்க ஆசைப்படுவார்கள்" என்றார்.

மனம் துள்ளியது.

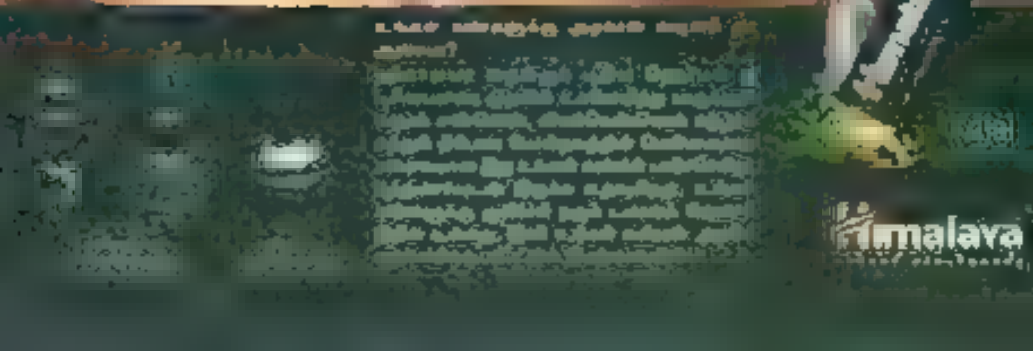
"எத்தனை வருஷத்துக் கதை பாக்கி இருக்கு பேச! கண்டிப்பாக வரறேன் அண்ணா!" என்றாள் கல்யாணி.

காலம்தான் மணிதர்களை எப்படி யெல்லாம் தனக்கேற்ப அழகாய்ச் செதுக்கி விடுகிறது என்று விவந்தபடி நின்ற ரகுராமன், ராதிகாவைத் தோளோடு அணைத்துக் கொண்டான்!



சீவருக்கு பயத்தம் பருப்பு, துவரம் பருப்பு, கடலைப் பருப்பு போன்றவற்றைச் சமைத்து சாப்பிடுவதால் வாய் தொல்லை யால் அவதிப்படுவார்கள், பருப்புகளை சமைக்கும் மூன் வெறும் வானாவியில் வறுத்தபின் வேக காலக்காலம். வறுப்ப தால் வாய் இருக்காது.

- கல்யாணியின்வாசல், திருச்சி - 13



இவை எல்லாமே ஆஹா 50! தான்!

கூலிக்கும்போதும்,
குடாக சாப்பிடும்
போதும் கூடுமானவரை
வினாசாஸ்டிக் தட்டுகை,
வினாசாஸ்டிக்
பொருட்சுவை
உபயோகப்படுத்தாமல்
இருப்பது நல்லது.
ஏனெனில் வினாசாஸ்டிக்
உருக வாய்ப்புள்ளது.

- எஸ்.கவிதா,
திருச்செங்கோடு

பத்தி செய்வதற்கு
மாவு கரைக்கும்போது
அதில் ஒரு ஸ்பூன்
மினா, ஒரு ஸ்பூன்
சீகப் பொடி சேர்த்து
பத்தி செய்யவும்.
முகவியமாக
வாழைக்காய்,
உருளைக் கிழங்கு
பத்திக்கு இது
முகவியம்.
வயிற்றுக்கோளாறு
வராமல் தடுக்கும்.

- ஜே.காமாட்சி,
கிழக்கு தாய்ப்பாறம்

சிலருக்கு
எத்தனை மருந்து,
மாத்திரைகள்
சாப்பிட்டாலும்,
உடல் நனைச்சல்,
அசிப்பு, சரும

டார்ச் கையில் ஏழு டைல்ஸ் வாங்கி,
அவற்றில் ஏழு நாட்களுக்கும் அழகான ஒரு
சிறிய கோலம் பெரிண்டால் போட்டு, கலாமி
அறைவில் வைக்கலாமே.

- ஆர்.பார்வதி, மென்னை - 63

நிறமாற்றம் இருக்கும்.
இதனைப் போக்க
முருகனுக்கு ஆறு
'கிருத்திகை'களில்
உப்பில்லா பத்தியம்
இருப்பதாக வேண்டிக்
கொள்ளுங்கள். உடனே
எல்லை சரியாகிவிடும்.
உப்புதான் 99% சரும
விபாதிதானுக்கு
காரணம்.

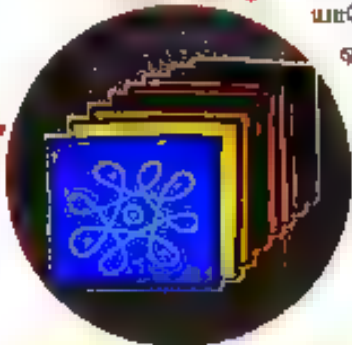
- இந்திரா பிரகாஷ்,
வனசரவாக்கை

வீட்டுமனைப்
பத்திரங்கள், குறிப்பாக
கடன் மற்றும்
ஒப்பந்தப் பத்திரங்களில்
கையொப்பம்
இடும்போது எழுதிய
வாசகங்களுக்கு
மிகவும் அருகில்,
ஒட்டி கையெழுத்துப்
போடவும். இதனால்
யாரேனும் வேறு
ஒராவது

இடைச்செருகல்
செய்து நம்மை
வில்லாக்கத்தில்
மாட்டி விடாமல்
தப்பிக்கலாம்.

- விசாலைசி
ஜம்பூரதன்,
சென்னை - 4

ஆஹா
50!



பத்து, பகை, எண்ணெய்ப் பிசுக்கு, அழுக்குப் பிடிதுணி என்று, சலமலவறக்கு உண்டான அம்சங்கள் எதுவும் தென்படாத, இருபதடிக்கு பதினாந்தடி அளவிலான, பிரம்மாண்டமான பாபாளுக்கும் அறையை விசாலம் மாமி காண்பித்து, "இது தான் மாடுவர் கிச்சன்" என்றதும், சீபைஸ் ஸ்டார் நேமாட்டஸின் பூர்பெலிஸ் நுழைந்த ராப்பிச்சைக்காரியாய் மிரண்டு போனேன்.

"வுட் வெளர்க்குக்கு மட்டும் முணு வட்சம் ஆயிருக்கு" என்று விசாலம் மாமி விளக்கியபோது, ஒரு வருட காலமாய் அறுபதாயிரம் ரூபாயைப் பிறாய முடியாமல் பாபாஸ் சர்ஜரியை தள்ளிப் போட்டிருந்த என் இதயம் 'பப்பக்' என அடித்துக் கொண்டது.

விசாலம் மாமி ஸ்கேக்க லிளாஸ்மெட், பாபயன் வெளிநாடு சென்று சம்பாதித்து மேடவாக்கம் பக்கத்தில் இந்த ஃபீனாட் லாங்மியுடன் இங்கே குடிபெயர்ந்துவிட்டாள். பழைய சிநேகிதத்தை மறக்காமல் எல்லோருக்கும் ஃபீனான் செவ்வான், அப்படித்தான் என்னையும் வீட்டுக்கு வா வா என்று கூப்பிட்டுக்கொண்டேயிருந்தாள். மாடம்பாக்கம் கோயில் போகலாமென்று இளம்பி நடுவில் மாமி வீட்டுக்கு வந்திருத்தேன். வீட்டுக்குள் வந்ததும் வரா



மாடுவர்

தலைமாடு மாமி எனக்கு அறிமுகப்படுத்தும் முதல் இடம் மாடுவர் கிச்சன்தான்.

"பரிந்து வா வாழ்க்கிடப் போறது... தரையெல் லாம் மாப்பின். ஊர் அடி தூத்திப்பந்து ரூபாய்லா பாத்துக்கொயென்." மாமி எச்சரிக்கிறாறோ எனத் தோன்றியது. ஒருவேளை என் பித்த வெடிப்பு பாதங் ளுக்கு, தூத்திப்பந்து ரூபா மாப்பின் 'மேட்டக்' ஆகாது என கூட்டிக்காட்டுகிறாறோ எனப் பயத்து பூனைபாய் கண்களைப் பிடித்தேன்.

"மேனடையப் பாரு. உன் முகம் அப்படியே தெரியும்... தல்ல கொரியல் கிராண்ட்... வினா என்னங்கறே... சதுர அடி முத்துறோ தானாறோ..." என்ற தும் மேனடைய அருகில் சென்று நோக்கினேன். மெய்யானாமை என் அசடு வழியும் முகத்தை. அந்தப் பண்பு கிராண்ட். உல் கொஞ்சம் தூக்கலாகக் காண்பித்தது.

மாமியே பேசிக்கொண்டு போகிறானே, நாமும் தம் பங்குக்கு எதையாவது கேட்டு வைப்போ மென்று. "இது என்ன மாமி உவத்தியே மாட்டியிருக்குர எவர் சில்வர் ஓ.ஸி.யிலினா?" என்றேன். மாமிவின் அய்வா முகத்தில் முத்திரையாகச் சிரிப்பு தெரியது. "போடி எப்பதியமே... இது எலக்ட்ரானிக் சிம்னி... எத்தனை அழகாய் இருக்கு பாரு... சத்தமே போடாது. வறுத்துப் பொங்கித்

இடித்துரைத்ததில் அல்ப சத்தோலும்.

"அடி போடி சிம்னி இருந்துட்டா மட்டும் சமைவலரை சத்தமாவிடுமா என்ன... பாதிரம், பண்டம், அரிசி, மனிதை சாமான், டப்பாண்டு அங்கொண்ணும் இங்கொண்ணுமாக சித்திக் டெக்கா பாரு." காய்த்துபோன பூத்தியாய் விளவும் மாமிவின் பெருமை பிடிபடாமல் உதிர்ந்து கொண்டிருந்தது.

"ஆமாம்... சாமானெல்லாம் வேற சூழியே வைக்கட்டு தேவையானதை அப்பப்போ எடுத்துப் பிங்கனோ?" என்றேன்.

"ஐட, அப்படி பண்ணுவாங்களா என்னா இதுக்கு பாக்ஸ் டைப் கிச்சென்னு பேரு... பாதிரம், தட்டு, பம்னர், பருப்பு, எண்ணெய் எல்லாத் தையும் வெனிவிலே தெரியாம, பெட்டி பெட்டியா அடைச்சடலாம். எல்லாம் வாட்டர் ப்ருசிப் பினைவுட்டே செஞ்சது. பூச்சி பொட்டுன்னு அரிக்காது" என்று சற்றிறுமுள்ள மரவேலைப் புரடுகளைக் காண்பித்தான் மாமி.

மேனடக்கு அடியில் மர அலமாரிகளின் ஷட்டர் கதையைத் திறந்து இழுத்ததும் கரண்டி, தட்டுக்கள் என பூரேக்களில் அடுக்கப்பட்டிருந்தன. வேண்டியதை எடுத்துக்கொண்டு மறுபடியும் உன்னை தள்ளிவிட்டலாம்.

"தான் கொன்னேனே நுண்ணுலட்சம்னு அது இத்த மரவேலைப்பாட்டுக்கு மட்டும்தான்."

மாமியின் பெருமை பீத்தல் எரிச்சலுட்டி னாலும், கிச்சனைப் பார்த்த பிறிப்பி அகல வில்லைய. ஒன்றரை ஆள் உயரத்தில் சிப்பரிட்டி, தவீன மிக்கி, கிராண்டர், ஓவன் என்ற அய்ட்ர மாட்டன் சமைவலரை சாதனங்களும் அந்த மரடுவர் கிச்சனைப் பற்றி மாமி அலட்டிக் கொண்டுவந்த நிபாயப்படுத்தின.

"வாஷ் பெலின், குழாய்க்குன்னே ஐயாவி ரம் ஆச்சு." மாமி ஒரு வழியாய் பெருமை பிற்றுலதற்கு கைகழுவினாற்போல் முடித்து விட்டு கிச்சனைவிட்டு வெனியேறினான்.

மாமி!

போது எக்ஸாஸ்ட் சிபெரூன்னா அறியே பிசுக்கேறும்... இதிலே அந்த தொல்லைவெல்லலாம் இல்லை. ரொம்ப சத்தம்... ஐயாவிரம் போட்டுன்னா வரங்கியிருக்கு."

"அதானே பார்த்தேன். சமைவல் ரும் இத்தனை மொரமொரப்பா இருக்கென்னு" என்றேன். சத்தடி சாக்சில் சத்தமான கிச்சனில் காரணம் சாதனங்களைச் சார்த்தது. மாமிவின் பங்கொன்றுமில்லை என்று இவ்வொக

நாணும் தொடர்த்தேன்.

ஹாலில் வந்து சோபாவில் உட்கார்ந்து கொண்டாள். மணி மாலை நான்குக்கு மேலிருக்கும். இலேசாகப் பசித்தது. மாமி சாப்பிட காஃபியாவது கொடுக்காமலா விட்டுவிடுவாளென்று தோன்றியது. டிஃபன் ஏதாவதும் தரலாம்தான். ஆனால் சமைப்பது எதுவோ நேரட்டமிட்டபோது, மினகாய், வெங்காயம் என்று எதுவும் நறுக்கி வைக்கப்பட்ட தடயம் தென்படவில்லை. பக்கோடா, பத்திரி, உப்புமா என்று எதைச் செய்வதற்கும் கிச்சனில் முன்வெற்பாடுகள் காணப்படவில்லை. சரி எமக்கீரோ ஓவனில் மாயாஜால மாக நொடியில் செய்வாளோ என்னவோ... என்று நினைத்தபடி, உட்கார்த்திருந்தேன். ஆனால், எத்த உபசாரமும் செய்யாமல் மாமி எதைஎதையோ பேசிக் கொண்டிருக்க நான் பொறுமை இழந்தேன்.

"அப்போ மாமி நான் கிளம் பறேன். இப்போ கிளம்பினாத் தான் மாடம்பாக்கம் கோயிலுக்குப் போலிட்டு சைதாப்பேட்டைக்கு ராத்திரி ஏழுமணிக்குத் திரும்ப முடியும்" என்று எழுத்து கொண்டேன்.

"நல்லா இருக்கே... இத்தனை தூரம் வந்துட்டு ஒண்ணும் சாப்பிடாமலா போவா?" மாமி அவசரமாக சமைப்பதற்குள் விடுவிடுவென்று நுழைந்தான்.

போன வேகத்தில் மாமி வெளியே வந்தான். "செவ்வை

மனதில்லாததில் ஆத்திரம் தோண்டுகள், சந்திரன் பழங்கதைகள் காய்மி ஒரு பழமை நினைவை முழுதும் காதி, பின் அதிநவீன காதலத் தித்தி விட்டு மறுபடியும் காலங்கள். இதேபோல் இருவேளையும் பத்திரி முறை முறை செய்து, மூலக் நினைவு பெருமையு குறையும், நினைவு ஒரு புதிய பழமை உபயோகிக்கவும்.

மே.சி.செனத்திரம், சரோடு

கிச்சனிலேயே விட்டுட்டு வந்துட்டேன்" என்று தான் கிச்சனுக்குள் போன காரணத்தை விளக்கியபடி செல்லியப் பேசினாள்.

"ஹலோ கிச்சாமி மெஸ்ஸா? இன்னிக்கு என்ன போட்டிருக்கேன்? ஒஹோ சிற வண்டியா... சூடா நாலு வண்டியும் ரெண்டு காஃபியும் சட்டுறு எடுத்துண்டு வாங்கோ... கெஸ்ட் வந்திருக்கா. ராத்திரி எப்பவும் போல சப்பாத்தியும் பானும் போதுமா. கொஞ்சம் சீக்கிரம் கொடுத்தனுப்புங்கோ..."

'செல்'வை நிறுத்திய மாமி செல்ல ஆரம்பித்தாள். "நாலும் இவரும் மாட்டும்தானே பார்வதி? ரெண்டு பேருக்குவலு சமைக்க, வேலைக்காரியை வைக்க, பத்து தேய்க்க கஷ்டப்படுவானேன்? எப்படியும் அங்கேடுத்து நிப்ததான். பக்கத்திலேயே நம்ம மெஸ். கார்த்தாலே காஃபி டிரைவோந்து ஆரம்பிக்க ராத்திரி சப்பாத்தி வளரக்கும் விட்ட வேயே கொண்டு வந்து கொடுத்தாநான். சமைப்பதும் பக்கமே போறதில்லைன்னா பாத்துக் கோயேன்." மாமி இத்தரும் பெருமைப்பட்டாள்.

சூறா
50!

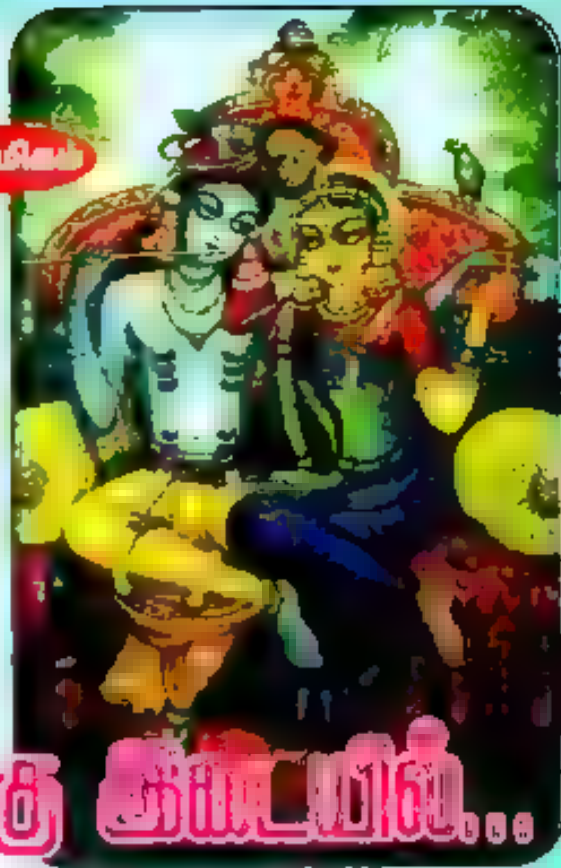


வடைவைச் சாப்பிடுவதற்கு முன் கைகளை அவம்ப. அந்த மாடுவர் கிச்சனுக்குள் மறுபடியும் நுழைந்தேன். இத்த முறை, கவலிகழியாத அந்த மாடுவர் கிச்சன்தான் ஏக்கத்தோடு என்னை பார்த்துக் கொண்டிருப்பதாகத் தோன்றியது.

**ஸ்ரீ கண்ணனுக்கு இடையன்
பெயர் வரக் காரணம்
என்னத் தெரியுமா?**

சூன்மிதம்

- ★ மும்மூர்த்திகளில் இடையன் (பிரம்மா, விஷ்ணு, சிவன்)
- ★ முத்தொழில்களில் இடையன் (படைத்தல், காத்தல், அழித்தல்)
- ★ திருப்பாற்கடலில், சூதி சேஷனுக்கும் கடலுக்கும் இடையில் பள்ளிக் கொண்டவன்.
- ★ நேகத்தின் உள்ளுக்கும் புறத்துக்கும் இடையில் உறைபவன் (ஆத்மாவில்)
- ★ பவராமனுக்கும், சுபத்திரைக்கும் இடையில் பிறந்தவன்.
- ★ தேவகியின் வயிற்றின் இடையில் சுரப்பம் பிறத்தவன்.



தேவியருக்கு இடையன்...

- ★ தேவகி, வசுதேவரி, வசுதா, தந்தகோபர் இடையில் வசுந்தவன்.
- ★ நடு நிலையில் இடையன் சாமத்திய அவதரித்தவன்.
- ★ இடையன் குலத்தில் பிறந்தவன்.
- ★ பகல்களின் கூட்டத்தில் இடையன் இருந்தவன்.
- ★ யசோதைபாய் இடையன் கட்டுண்டவன்.
- ★ இரண்டு மரங்களுக்கு (யகஷர்க்கு) இடையில் சென்று மோட்சமுகித்தவன்.
- ★ இரண்டு கோபியர்களின் இடையில் விளையாடியவன்.
- ★ காளியவின் கிரகின் ஐந்து தலைகளுக்கு இடையில் தந்தனமாடியவன்.

- ★ பாண்டவர்களுக்கும், கௌரவர்களுக்கும் இடையில் துது சென்றவன்.
- ★ மஹாபாரதப் போரில் இரண்டு எசன் உங்களுக்கும் இடையில் பார்த்தனாக்கு சாரதியாக இருந்தவன்.
- ★ படைப்புக் கடவுளான பிரம்மானுவதனை இடையின் நாயிக் கமலத்தில் நோற்றுவந்தவன்.
- ★ குக்மணி, பாமா, ஸ்ரீ தேவி, பூதேவி இடையில் கல்பாணக் கோலத்துடன் இருப்பவன்.

- டப்ப உவேணுனந்த பத்மணபகண்ணன்
உண்பவனத்தில் வேட்டவன் :

**லலிதா ஜகதீசன்,
சென்னை - 40**

மணி, மந்திரம்

661-வது பகுதி

புஷ்பாலை, பத்மாவலி, வேலேதலை, காவலி, கைடுகோல், இத்திசை, குந்தி, கந்தை, பவழம், இவை ஒவ்வொன்றும் ஆன வெளிப் பிரதானங்கள் உடைய 'இந்திராவலி மருதம்' என்ற அற்புதமான கோட்டை சிவ அம்மை தனது பாதுகாத்துக் கொள்ள வாய் செங்குத்து என்று 'செந்திரன் மருதம்' என்ற மந்திர சாஸ்திரப்படி போற்றப்படும் தலையிற் சட்டாபடி படைவில் சுறப்பட்டுள்ளது. தன்னை பாதுகாத்துக் கொள்ள வேண்டுமென உம் உணர்வின் இத்திராவலி உபயோகிக்கிறது என்பது அனைவரையும் தரும் ஒரு அளவற்ற உபயோகிக்கக் கூடியது.

எனது முப்பத்தெட்டு வருட கவந்தியத் தொழிலில், எந்த நேரங்களிலாவது ஆறு மாதத்திற்கு மேலாக கவந்தியம் செய்தும் பலவாசிக்காத கோவலில் அகருக்கு ஏற்ற இரத்தினங்களை அளவியம் செந்திரில் தலை குளாம் விடத்தது. என்னை நேரம் சீர்ப்பாடு சில உணர்வின் உயிர் வாய்வாய் என்று சொல்லப்பட்ட ஒரு பெண்மணி கைடுகோல் (ரூ.3,800) மற்றும் மகதம் (ரூ.4,800) அளவியம் பின்பு எழுத்து தடைய ஆய்வித்தனர். பவழம் (ரூ.2,800) அளவியம் பின்பு பித்த தம்பதிகள் ஒன்று சேர்த்தனர். வெண் பவழம் (ரூ.1,500) மற்றும் புஷ்பாலை (ரூ.4,800) அளவியம் கோவலி, சங்கடம் விபாதி (டயபிசல்) குளாத்தது. இதுபோல் தலைமுறை பதவி உயர்வு கோர் விவசாயம் எழுதலாக முடித்தது. தலை விபாதிக்கு குளாத்தது. தலை தாக்காவை பிச்சினைகள் நீத்தது போன்றவற்றை தலை அளவியத்தில் பிச்சுதுவோம்.

பிச்சினை எழுதலிலிருந்தாலும் எவ்வளவு பிச்சினைகளை விருத்தாலும் ஒரு ஐந்தாத்திற்கு அளவியம் அளவிய வேண்டிய இரத்தினக் கற்கள் விட குளாம் பதினாத்தாத்திலிருந்து இருபத்தி எழுதலாம் வரை ஆனால் ஆனால் இது செலவு அல்ல. இருபத்தியாம் கொடுத்து வளவளத் தொலைக்கப் பிச்சு வளவி விடல் கவந்திரப்பதால் அது வருடம் வருடம் இருபத்தியாம் கொடுக்கது. ஆனால் ஐந்தாத்திற்கேற்றபடி வள இருபத்தி ஐந்தாத்திற்கு தவிர்த்தினங்கள் எம்மிடம் வளவி அளிவதால் அது (1) தேவையிலாவது தங்குடங்கள், கவந்திய செலவு இவைகளை குளாப்பதோடு, (2) இங்கிருந்து பகலம் வருடம் வருடம் அந்த அளவு பகல வரவு ஏதோ ஒரு கித்தத்தில் கொடுத்துவிடலாம். இருக்கும். சில வளவளக் "எவ்விடம் இப்போது பகலம் இப்போது பகலம் அந்த பிறகு வளவளக் கொள்கிறேன்" என்று சொல்லிவருவர். ஆனால் தலை வளவள சொல்ல வருகிறோம் என்னால் தீ இத்திராவலி அளவியம் மட்டுமே உடக்கு பகல வரவு அதிகரிக்கும். இது செலவு அல்ல ஒரு பெரிய முறையே.

ருவரத்தினங்களை அளவியம் பவழம் ஏற்பட விரிவில் என பவழ செல்வதற்கு நடைக் கடையில் இரத்தினங்களை வளவளக் கத்தி செய்யாமல் அளவியே காரணம். இரத்தினங்களை கத்தி செய்து அளவியம் பிக பிக அவசியம்.

முத்து அணித்த பிரதகு மலச்சிக்கல் மற்றும் கோமேதகம் (ரூ.3,300) அணித்த பிரதகு அலர்ஜி குணமாகியது. பவழம், தீயம் (ரூ.3,300). லாந்தில் வலாஹி (ரூ.300) அணித்த பிரதகு பல வழுட நோய் விபாதிக்கக் குணமாகியது. கண்ணிப்பெண்டன் பவழம் அணிப நிகுமணம் எககடியது. தீயக்கல் + புஷ்பராகம் + பவழம் அணிப, விபாபாரம் இரகபகரமாக நடைபெற்று வர தொடங்கியது.

செல்வராஜ் சங்கீதத்தில் புலமை உள்ளவர். ஆனாலும் சான்ஸ் ஏதும் கிடைப்பதாக இல்லை. 'அபேட்' (ரூ.7,800) என்ற இரத்தினம் அணித்த பின் இன்று இவன்டன் வரதெலி தியேயத்தில் இசையமைப்பாளராக இருக்கிறார். அருங்குமார் நல்ல ஓவியர். ஆனாலும் ஒன்று கூட விற்கவில்லை. அபேட் அணித்த ஆபிரே மாந்தத்தில் நிறைய விற்பனையாகி இன்று கார், பங்களை என்று இருக்கிறார். இராமச்சாமி நடத்தி வந்த வாரி சரீவில் பவழத் தட்டம். காரணம் அடிக்கடி நடந்த வாரி விபத்து. 'டர்வாய்ஸ்' இரத்தினம் (ரூ.480) ஒவ்வொரு வாரிலும் நகல் டாங்க்-ல் போட அதன் பிரதகு விபத்து நிகழவில்லை.

நமது வாழ்க்கையை பிரச்சினை, ஏழ்மை நீங்க முதலில் 'மணி'யின் (இரத்தினங்களின்) உதவியை நாட வேண்டும். இது பலனளிக்காத பட்சத்தில் மட்டுமே மந்திரங்களை உச்சாடனம் செய்ய வேண்டும். இதுவும் பலனளிக்காத ஒரு சில கேசுகளில் மட்டுமே 'மருந்து' என நம் மூன்றோர் "மணி, மந்திரம், ஓவதம்" என வரிசைப் படுத்தி வைத்துள்ளனர்.

ஆம்! உலகில் உள்ள எல்லா நல்ல சக்திகளையும் (கடவுளின் பலம், சக்தி உட்பட) தவறத்தினக் கற்கள் தன்னால் தாக்கி வைத்ததுக் கொண்டுள்ளன. இவற்றை அனிய, நம்மிடம் உள்ள தெனவயில்லாத கபாவங்கள், மற்றவர்களுக்கு விடக்காத சொல், தன்னம்பிக்கையின்மை போன்ற தீயமகள் உறிஞ்சப்பட்டு வெளிப்பெற்றப்படுகின்றன.

2-3 லட்சத்திற்கு கள், வீடு வைத்திருப்பதால் நமது வருமானம் அதிகரிக்காது. இவற்றைக் குடிக்கடி செலவு நிச்சயம் உண்டு. செலவு ஏதும் வைக்காமல் பண வரவு, செலவுகள் ஆகியவற்றை (மனறமுமாக) தொடர்ந்து கொடுத்துக் கொண்டேயிருப்பது இரத்தினக் கற்கள் மட்டுமே!

உங்களுக்கேற்ற இரத்தினம் பெற்றுக் கொள்ள ஜாதகம் அல்லது பிறந்த தேதியுடன் தேரில் (காலம் 10 முதல் 2 மணி வரை மட்டும்) அணுகவும். உப்களம் ரூ.200-00

Dr. V. கிருஷ்ண ரத்தி
Flat No. 001, Ground Floor
Building No. 9, Shanthy Park Apts.,
Jayanagar - 9th Block
Opposite to Woody's
Bingalore - 68
Phone: (080) 3282 2523

At Chennai
"RAMAN HOUSE"
Old No. 21, Kupplah Street,
West Mambalam - 33
Chennai (Madras) - 68
Phone: 8539 3214

எமது வெளியீடுகள் (தமிழ் புத்தகங்கள்)

வாழ்க்கைப் பிரச்சினைகள் தீங்க இல்லலாந்து மலரி மருத்துகள் (பாகம் 1 to 18) ரூ.800-00
இயானம் செய்யும் முறை ரூ.75-00
சென்னை விவாசத்திற்கு N.O. செய்யவும். தபால் சிலவு இறும். V.P.P. இல்லை.



அது குரங்கைப் பார்த்து,
"குரங்காரோ! உமக்கு
ஒன்றும்
ஆகவில்லையே!"
எனக்கேட்டது.

"ஏன் அப்படிச்
கேட்டுறாய்?" எனக்
குரங்கு கேட்க, "ஒரு
வேளை இந்த அப்பம்,
எலியைப் பிடிப்பதற்காக
அந்த லீட்டியில் விஷம்
கலந்து வைத்ததாக

பழைய கதை...

அப்பம் தின்ற பூனைகள்

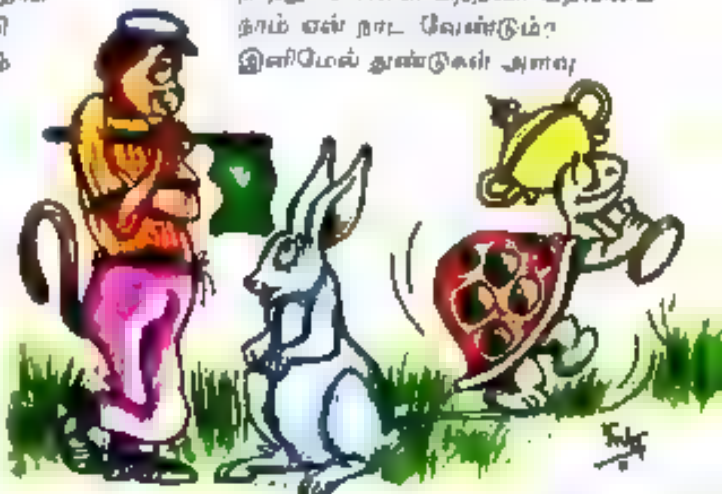
இரண்டு பூனைகளுக்கு அப்பம்
ஒன்று கிடைத்தது. சரிசமமாகப்
பகிர்ந்து கொடுப்பதற்காக அந்தப்
பக்கம் வந்த குரங்கின் உதவியை
நாடின.

குரங்கோ, அப்பத்தை இரண்டாகப்
பிடித்துத் தரவில்லை. ஒரு
அப்பத்துண்டு பெரியதாக
இருப்பதாகச் சொல்லி
அதிலிருந்து கொஞ்சம்
கடித்துத் தின்றது.
மீண்டும் தரவில்லை
நிறுத்தியபோது மற்ற
துண்டு
பெரியதாகிவிட்டதாகச்
சொல்லி
அதிலிருந்து
கொஞ்சம் கடித்துத்
தின்றது.

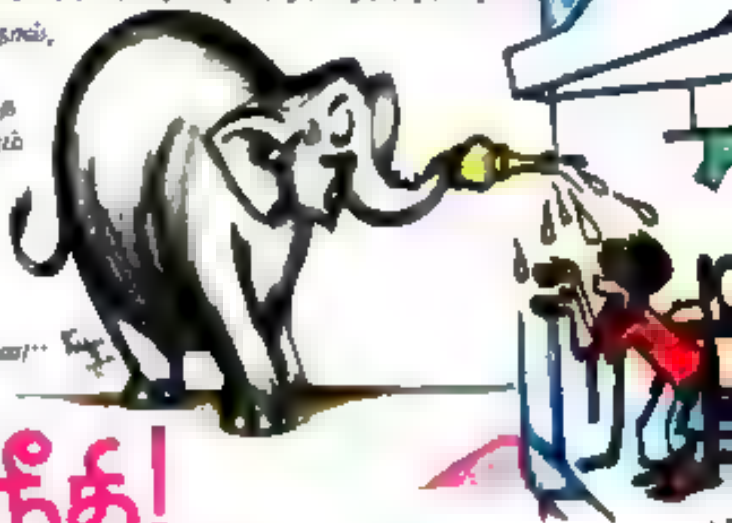
ஒரு பூனைக்கு
குரங்கின் தந்திரம்
புரிந்து விட்டது.

இருக்குமோ என்று எங்களுக்கு ஒரு
சந்தேகம்... அதுதான் கேட்டேன்"
என்று பூனை.

"ஐயம்யோ..." என்று பதறியபடி
அப்பத்துண்டுகளை விசி விட்டுக்
குரங்கு ஓட, புத்திராலி பூனை
சொன்னது, "இங்கே பார் நண்பர்,
நம்முடைய பிரச்சனைகளைத்
தீர்த்துக்கொள்ள மற்றவர் உதவியை
நாம் ஏன் நாட வேண்டும்?"
இனிமேல் துண்டுகள் அளவு



வித்தியாசமாக இருந்தால்,
ஒரு முறை தான்
பெரியவதையும், அடுத்த
முறை நீ பெரியவதையும்
எடுத்துக்
கொள்வோம்.
இல்லாவிட்டால்
தமக்கு ஒன்றுமே
விடைக்காமல்
போய்விடும். சரிதானா?"



புதிய நீத்!

ஆளமைய வென்ற முயல்

ஒருமுறை ஓர் ஆளமையும் முயலும்
ஒட்டப் பந்தயம் வைத்துக்
கொண்டன. முயல் வேகமாக ஓடி,
முக்கால் தூரத்தைக் கடத்த பின்னும்
ஆளம கால்வாசி தூரம் கூடக்
கடக்கவில்லை.

நிறுவிட்டு முயல் ஓர் ஓரமாகப்
படுத்துத் தூங்கிவிட்டது.

சிறிது நேரத்தில் ஆளம
முயலையும் கடந்து இலக்கை
அடைந்துவிட்டது. சட்டென்று கண்
விழித்த முயல் மலங்க மலங்கப்
பார்த்துவிட்டு, நாலே தாவலில்
இலக்கை அடைந்தது. நடுவராண
குரங்காரோ, ஆளமயே வென்றதாக
அறிவித்தது. ஆளமயும்
பெருமைபுடன் அங்கிருந்து
அகன்றது.

குரங்கு, "ஹயோ
முயல்... இப்படிதான்

தூங்கி, தோல்வி அடையுதா?"
என்று கேட்டது.

அதற்கு முயல் இவ்வாறாகச் சிரித்து,
"நான் தூங்கினேனா? அப்படி
தடித்தேன். ஆளமைக்கு எப்போதும்
தாழ்வு மனப்பான்மை. நான்
உன்னைப் போல் அழகாக இல்லை,
என்னால் வேகமாக ஓட
முடியவில்லை" என்று புலம்பும்!
அதற்கு நான், 'உன் பாதுகாப்பிற்கு
மேல் ஒடு இருக்கிறது. எனக்கு அது
இல்லை. அதனால்தான் என்னைப்
பாதுகாத்துக் கொள்ள எனக்க
வேகமாக ஓடும் சக்தியை ஆண்டவன்
கொடுத்திருக்கிறான்' என்பேன்.

"அப்படியும் ஆளம
சமாதானமடைவதில்லை. என்னைத்
தோற்கடித்தால் ஒழிய ஆளமைக்கு
தன்மைபிக்கை ஏற்படாது என்று
தோன்றியதால் தான் இப்படி ஒரு
தூடகம் ஆடினேன்" என்றது முயல்.

"குட் பாய்!" என்று குரங்கு

முயலைப்
பாராட்டியது.

நேர்மறை எண்ணங்கள்

யானைக்கு ஊசி குத்தினால்?

ஒரு கோயில்
அருகில் ஒரு
சுதையல்காரன் கடை
இருந்தது.
அக்கோயிலின்
யானை தினமும்
குளத்திற்குக் குளிக்கச்
செல்லும்போது,
சுதையல்காரன் அதற்கு
ஒரு வாளைப்பழம்
கொடுப்பான். ஒரு
நாள் அவனுக்கு ஒரு
விபரீத ஆளை எழ,
வாளைப்பழத்திற்கு
பதில் ஊசியைக்
கொண்டு யானையின்
தும்பிக்கையில்
குத்திவிட்டான்.

அங்கிருந்து வேகமாக அகன்ற
யானை, மீண்டும் சுதையல்காரன்
கடைக்கு வந்து, தன் தும்பிக்கையில்
திரப்பிசிறுந்த தண்ணீரை
சுதையல்காரன் மேல்
பீய்ச்சியடித்துவிட்டு விட்டுச்
சென்றது.

அதைப் பார்த்த ஒரு பறவை
யானையைப் பார்த்து, "என்ன
கஜேந்திரா! சுதையல்காரனைப் பழி
வாங்கிவிட்டாயா?" என்று கேட்டது.

அதற்கு யானையோ, "பழி
வாங்குவதா? தினமும்
சுதையல்காரனிடம் பழம் வாங்கிச்
சாப்பிட்ட நாள், அத்தனை நன்றி
கெட்டவன் இவ்வை. ஒரு
நல்லவனுக்கு மீண்டும் இதுபோல்
விபரீத எண்ணம் தோன்றாமலிருக்கக்
கடவுளின் அபிஷேக தீர்த்தத்தைக்
கொண்டு வந்து அவன் மீது



தெளித்தேன்,
அவ்வளவுதான்!"
என்றது.

எறும்பும் பறவையும்!

ஒர் எறும்பு
குளத்தின் நீரில்
விழுந்து கரைக்கு
வர முடியாமல்
உயிக்குப்
பொறாடிக் கொண்டு
இருந்தது.
குளக்கரையில்
இருந்த மரத்தில்
அமர்ந்திருந்த புறா
ஒன்று எறும்பின்
துன்பத்தைக் கண்டு

பல இலைகளைக் கிள்ளி எறும்பின்
அருகில் வீசிவது. அதன் மீது ஏறி
எறும்பு தப்பித்தது.

மறுநாள் ஓர் வேடன் புறாவைக்
கொல்லக் குறி பார்த்துக் கொண்டு
இருந்தபோது, எறும்பு அவன் காலை
நறுக்கென்று கடிக்கவும், வேடனின்
குறி தவறி விட்டது. புறா அங்கிருந்து
பறந்துவிட்டது.

ஆபத்து விலகிய பின்னர், புறா
எறும்புக்கு நன்றி கூறிவது.

அதற்கு எறும்பு, "நீ என்னைக்
காப்பாற்றியே தீருவேன் என்று விடா
முயற்சியுடன் எத்தனை இலைகளைக்
கிள்ளிப் போட்டாய்! இத்தகைய நல்ல-
குணம் உடைய ஒரு பறவை, தீண்ட
நாட்கள் உயிர் வாழ்ந்தால் இன்னும்
பல உயிர்கள் காப்பாற்றப்படுமே
என்று தான் உனக்கு உதவியேன்"
என்றது.

- லக்ஷ்மி கஜேந்திரநாத்,
சென்னை - 17



Always Ask..



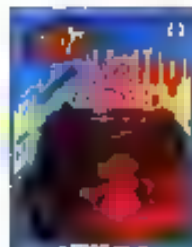
Mfg.of: Ice Cream Powder,
Custard Powder, Baking powder,
Jelly Crystals, Corn Flour,
icing Sugar, Etc.,

ROOPAM ENTERPRISES

52 Panpet 2nd St, Nandanam Chennai 600 035

Phone: 24352293, 24339341, 65264567

E-Mail: roopam@rediffmail.in



ஆன்மீக உலகில் ஓர் அற்புதம்!



ஆன்ம சக்தியை அழித்து, அறிவின் திறனை குறைத்து, மனவலிமையை தகர்த்து, நிம்மதியைக் குறைத்து, வலிமை மாறாக்கி, ஆரோக்யத்தைக் குறைத்து, குடும்பத்தில் குழப்பம், தொழிலில் நஷ்டம், உத்தியோகத்தில் பிரச்சனை, கல்வியில் தோல்வி, காதலில் வீழ்ச்சி போன்ற காரியங்களை பிழிவி, சூன்யம், ஏவல் இவற்றால் தீமை உண்டாகின்றன.

விண் மட்டும் விந்நாசனம் வளர்ந்து போனால், இவையகளுக்கும் தீவு அரும் மனையில் மாத்திர மூண்டு. இந்தக் குறைவை நீக்க எல்லாத் குறையிலும் பெற்றி பெறர் செய்கிறார் மாபெரும் தவச்சீவர் மஹாயகம் ஸாபா. உடனே அழகுறவேண்டிய மூலகரி:

அருள்

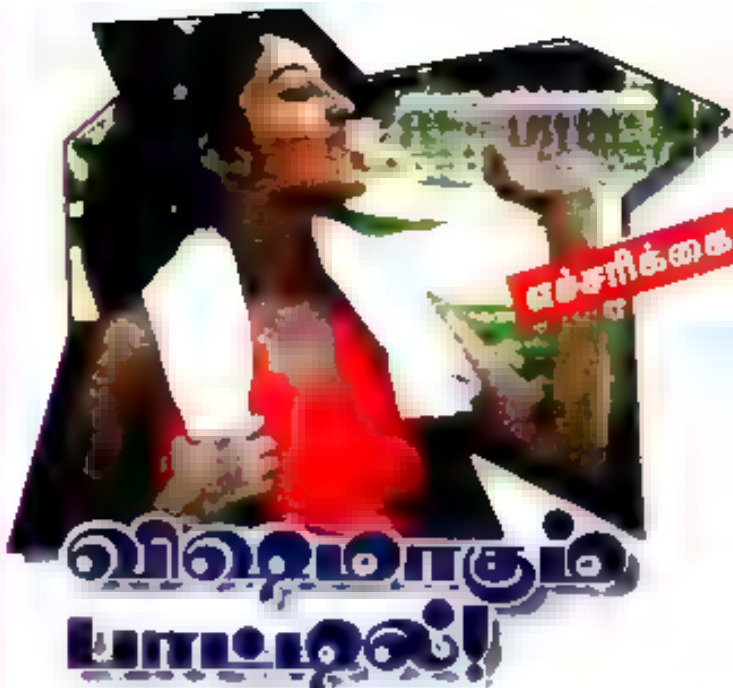
மஹாயகம்

1B, மலவ்வி அப்பாம்பேட்டை, தெ. அழகர் சாலை தெரு
றுக்குறையில் திவேட்டி எதிரில் முதலாம் சாந்து திவேட்டி எதிரில்
மாற்றப்பட்டுள்ளது. கரையிலேட்டை, சென்னை - 600 015,
☎ : 2435 1180, 2433 2047. செல்போன் : 98404 11551

குறிப்பு : செவ்வியர், செவ்வியருகளில் வசிப்பவர்கள் தங்கம் பிரச்சனை தீர்க்க தங்கம் பெற, தங்கம் தயார் செய்வதில் தங்கம் பிரச்சனைகளை எழுதி, ரூ. 10 (ஐ) அறந்தாண் அஞ்சல் தலையுடன் அனுப்பி வைத்து ஆலோசனை பெறவும்.

கூட்டி டிஸ்ட்ரிக்ட் வங்குமப்போது சென்னைக்குள், தீர்மானமும்
 னட்டான இலாபம் கொடுத்தும் தீர்மான இருக்குப்படி வங்குமப்போது
 கூட்டான இருக்குப்போது வங்குமப்போது டிஸ்ட்ரிக்ட் வங்குமப்போது
 இருக்கும்.

வங்குமப்போது, சென்னை - 4



**ஆவா
 50!**



நாம் தினமும் உபயோகிக்கும் பொருள்களின் மூலம்
 விஷம் நம் உடலுக்குள் செல்கிறது என்பதே நம்மில்
 பலருக்குத் தெரிவதில்லை.

உதாரணமாக, மிரைல் வாட்டர் பாட்டில்களை திரும்பத்
 திரும்பப் பயன்படுத்துவது நம்மில் பலர் செய்யும் தவறு.

பாட்ரிஷியா ஹன்ட் என்பவர் 'பிஸ்கிபினால் ஏ' என்ற
 பொருள் கருமுட்டைகளை பாதிக்கும் விஷம் என்று கண்டு
 பிடித்தார்.

இந்தப் பொருள் பெண்ணின் முட்டையை மட்டுமல்ல...
 வயிற்றில் வளரும் பெண் குழந்தையின் கருமுட்டையையும்
 பாதிக்கிறது.

பல சத்திகளைப் பாதிக்கும் இந்த நச்சு, தினமும்
 வீட்டில் நாம் உபயோகிக்கும் மிரைல் வாட்டர் பாட்டில்
 களில் உள்ளது.

தண்ணீர் பாட்டில்களைக் கழுவித் தேய்த்து
 தொடர்ந்து பயன்படுத்தினால் பிஸ்கிபினால் வெளிப்
 பட்டு தண்ணீர் மூலம் உடலுக்குள் செல்கிறது.

இனியாவது கவனமாக இருப்போமே!

- டாக்டரி தடாஜன்,
 திருப்பூர்

காநயாண்டி



ஆவூர்
பொருத்தமரான
பெயர்கள்

1. ஆங்கிலப் பேரரசியை - தமிழரசி
2. எம்போலிடமும் வரித்து கட்டிவிடும் என்னை வெடும் என்னிடம் வேழி - எந்தேறா
3. மானியம் மானாண முதியோர் இல்லத்துக்கு அனுப்பி வைவதற்கு விவகாரத்து நேசம் எழுப்புவவர் - குணசத்தரி.
4. அழியா தன்மத்துக் காப்பட்டு பட்டுத் துணிவானவரை என்னென்புடையம்சதவள் - பட்டு.
5. காட்டில் நன்கு பெரிப மன்னம், திரும்பு எப்பெட்டுக்கு முதலாமி - ஆண்டியம்.
6. ஏதாயினும் தக்கபேர்தம் பெரியம் - குழந்தையேறு.
7. இரவில் தூக்கம் வராமல் மருத்து மந்திரை சாப்பிடும் - அனந்த சபாம்.
8. எப்போதும் திருநெல் கட்டுப்பாடு இருப்பவர் - சந்திரமாரி.
9. நன்கு பெய்களைத் திருமணம் செய்து நன்கு தடவை விவகாரத்து வாய்க்கி. ஐந்தாவது திருமணமே வேண்டாம் என விரக்தியில் இருக்கும் துப் - கையாண சாம்.
10. எங்கில் கையால் கக்க கட்ட
11. ஆரியம் காலத்திற்கும் ஒட்டாதவர் - தீன நாதரு.
12. ஒன்பது பேரை வெட்டிய போயில் ஆய் காதி - உதும்.
13. திரந்த நோயாமி- ஆரோக்கிய சாமி
14. வக்கில் தொழில் புரிய - பெய்க்கெழி
15. பட்டாசு இருப்பவர் - மணத்து.

- ஸா தாம், பெய்க்கு

அழமனட்டாங்க சீபாதர் இறந்து போயிட்டா கழுதைக்கு யார் சாப்பாடு போடுவா? அதனாவ கழுதை தான் அழுத்து" என அவன் மீண்டும் அந்த ஸரணை மாற்றிச் சொல்ல, அவனது புத்திசாலித்தனம் என்னை விளக்க வைத்தது.

- என்டமங்கை,
குனித்தனை

நூல்கள் அடிக்கடி ரசில் பயணம் போயோம். எங்கள் மகன் பாலாஜி பயணத்தின்போது எம்மாவற்றதையும் கவனித்தபடி இருப்பான். ஒருமுறை வீட்டுக்கு



பூக்கேழிபடிக்கும் என் பேரவாடம் ஒரு நாச்சரி ஸரம் சொம் என்றேன். அவன் உடனே, 'இங்கி பிங்கி பாங்கி' என்ற ஸரணை சொல்ல ஆரம்பித்தான். கடைசி வரியை 'டாங்கி டாட்ட', சீபாதர் கிரைட்' என்று பாடுவதற்குப் பதிலாக, 'சீபாதர் டாட்ட, டாங்கி

“கழுதைக்கு யார் சாப்பாடு”

கிரைட்' எனப் பாடினான். "தப்பா பாடாதே, டாங்கி டாட்ட, சீபாதர் கிரைட்" என்று தான் நிறுத்தினேன். அதற்கு அந்தக் கட்டிப் பயல், "நீதான் பாட்டி தப்பா சொன்றே, கழுதை இறந்தால் யாரும்

சிய விருத்தாளிகள் வந்து தங்கினார்கள். வீடு சிறிய தானகையால் அவர்களுக்கு எங்கே தங்க இடம் தருவது என்று ஆலோசித்துக்கொண்டிருந்தோம். அப்போது பாலாஜி, "அம்மா மேலே பெரிய 'பெர்த்' இருக்கே அதியே படுத்துக்க சொல்லு!" என்றான் பரணையால் கட்டிக்காட்டியபடி சிங்கிளாமல் என்ன செய்வது?

- ஆர்.மாயாஜி தமனி,
சென்னை - 109

சீங்கன் வீட்டுக்கு வரும் பெண்களுக்கு வெற்றி லைப் பாக்குடன் மஞ்சள் வைத்துக் கொடுத்தேன் அளபுப் பார்த்த என் மகன், "ஏம்மா மஞ்சள் வைத்துக் கொடுக்கறே?" என்றான், "மஞ்சள் தேய்த்துக் குளித்

தான் முடி வளராது" என்று கூறினேன். அதற்கு அவன், "நீ எல்லோருக்கும் நேறர் ரிஸுவர் கீரீம் வாங்கிக் கொடுக்கலாமே" என் றானே பார்க்கலாம்!



தாலும் மகிழ்ச்சியாக இருக்
கிறது.

- ஜேம்ஸ்தா கலாபிரதான்,

பொன்னாச்சி

குடமஸ் ஜூட்டி



என் மகள் சிவப்பியாவுக்கு இரண்டரை வயதாகும்போது 'பொம்மை பொம்மை பொம்மை பா' என்ற தமிழ்ப் பாடனைச் சொல்லிக்கொடுக்க ஆரம்பித்தேன்.

அந்தப் பாடலின் கடைசி இரண்டு வரிகள் 'எனக்குக் கிடைத்த பொம்மைபோல் எதுவும் இல்லை உலகிலே' என்று முடிவும். அந்த வரிவை சொல்லிக் கொடுக்கும் போது, 'அம்மா உனக்குக் கிடைத்த பொம்மை

இவ்வமா எனக்குக் கிடைத்த பொம்

மைமா' என்று சொன்னாள். தூணும்

விடாமல் "உனக்கு தாண்டா செல்லம்,

ஆனா தான் சொல்லும்போது எனக்குக்

கிடைத்த என்று தான் சொல்வாணும் என்று

கூறினாலும் ஒப்புக்கொள்வதில்லை.

கடைசியில் "பிரியாவுக்குக் கிடைத்த பொம்மை

போல்" என்று சொன்னவுடன்தான் என்னை விட்டாள்

என்றால் பாரும்புகனே!

- எஸ்.உதயமகேஸ்வரி,

மறையனாத்தூர்

வியத்து சிரித்தோம்.

- புஷ்பா தரசிம்மன்,

சென்னை-100

வீட்டில் 'மாங்கல்ய பூஜை' செப்தோம். பூஜையின் இறுதியில் ஒவ்வொருவராக வணங்கி எழுத்து, மாங்கல்ய வத்துக்கு மஞ்சள், குங்குமம் வைத்துக் கண்ணில் ஒற்றிக் கும்பிட்டோம். இதையெல்லாம் பார்த்துக்கொண்டிருந்த என் இரண்டரை வயது மகள், அவளும் அதேபோல தன் செவியில் இருந்த டாவருக்கு மஞ்சள், குங்குமம் வைத்து கண்ணில் ஒற்றிக்கொள்ள, நாங்கள் அனைவரும் சிரித்த சிரிப்பை இப்போது நினைத்





யிருக்கிறது. எடுத்துச் செல்லுங்கள்! வெய்யோ
பாங்கு உண்டாகுபவனாயிருக்க
மாணத்தினாலும் சொல்வாய்மையான
மனத்தினாலும் நான்கு வருட
மார்ச்சுமே விளைவுகள் தெரியாத
தெய்வம்.

◆ என் முகத்தைப் பார்த்தால் உன்
கணக்கே சில குறைபாடுகள் தெரியும்.
அதைப்போலப் போக்க முடியுமா?

ரிஷிதா - பாங்கு சிபோஸ்ஸிபிளாவுத்
தெய்வமே சொல்லாமே உயர்ச்சி
சரியாய்விட்டிருக்கத்திலே இருக்கிற
கருக்கங்கள் மிகவும் குறைந்துவிட்டும்

◆ என்னாலே எவ்வளவு எடைமையக்
குறைக்க முடியும் வேடம்?

எடை குறைந்து உடல்வாடு சீராகும், அழகு கூடும்!

ரிஷிதா - அது நீங்க தெரிந்திருக்கிற
கோர்ஸஸ் பொறுத்தது பதிலாய்
செய்யக் கோர்ஸ் எவ்வளவு அதிக
மர்ச்சுமே வெளியானால் உடல்
குறைக்கலாம். 28 செயல்பாடுகளே
கோர்ஸ் அதிகம் மர்ச்சுத்ததைத்
வெளியானால் உடல் குறைக்கக்கூடும்.
வாங்குங்கள் உங்கள்

ரிஷிதா

'ஸ்ஸிம் ஆன்ட் கோர்ஸ்' நியாயம்
பெரிதானது. பல்வித கோர்ஸ்களை
சந்திக்கிறார் அதிகக் கோர்ஸ்களும்.
ரிஷிதாவின் பதில்களும் உங்களுக்கு
பயனுபகரமாகும்.

◆ தொடர்ந்துசரியாகத்தவிரும்
இல்லாததாலும் மனச் சோர்
வாலும் என் கண்ணுக்குக்
கீழே நின்றாய்க் கருவளையங்
கள் வந்திருக்கு. இதெல்லாம்
நிரந்தரமாகப் போய்விடுமா?

ரிஷிதா - இதற்காகவே
ஒரு கோர்ஸ் தெய்வம்

வெளியானதுமேலிருந்து இவர்களுக்கி
செய்யாமல் உங்களைக் கருவிகள்
பாக்கவிடையங்கள் எதுவுமில்லாமல்

இந்தாக இந்த சாத
னமைய செய்துவிடுகிற
தன் மன குறைவது
மர்ச்சுமே உடம்பில்
அதிகம் சாத போட்
புருத்தும். பகுதிகளாக
மார்த்து உங்கள் கருவிகள்
மன மையக் குறைப்பதால்
உடல் அழகும் அதிக
மாவிறது.

**குறைந்த எடை
மறுபடியும் வந்து
கோர்ஸ்குக்க ஏறிய
கூலோசனங்களைத்
தவிர்த்து,
எல்லாமை ஈடுபாடு
வழிகள்தான்.**

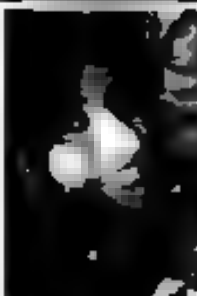
◆ உங்க வகுப்புகளிலே சேர்ந்தால் கடுமையான பதில்கள் செய்யலாமா? ஒரு வகுப்புக்கு முன்னாலே ஒரு எடைக் குறைப்பு திறுவனத்திலே சேர்த்தேன். கடுமையான உடல் தீவிர உடற்பயிற்சிக்கு பிழிஞ்செடுத்திட்டாங்க. எடை குறைவு குறைந்தது. ஆனால் கோஸ்ட் முடிந்த சில வாரங்களிலேயே குறைந்த எடை மறுபடியும் சேர்ந்துடுச்சா?

ரீஷிதா - கவுண்டர்ப்படா நீங்க எங்க வகுப்புகளிலே கடுமையான உணவுக் கட்டுப்பாடுகள் கிடைக்காத காரணம் உணவுப் பழக்கத்தில் சின்னச் சின்ன மாற்றங்கள் செய்யச் சொல்வேன். அவ்வளவுதான். சிமென்ட் உணவை பரிந்துரைப்பேன். மற்றபடி வாக்கிங் பயிற்சி கூடத் தேவை இல்லை. உங்கள் நினைசரி வாழ்க்கைகளில் சின்னச் சின்ன செயல்பாடுகள் அவ்வளவுதான் குறைந்த எடை மறுபடியும் வந்து சேராமலிருக்க எளிய ஆயோசனைகளைத் தருகிறோம் எல்லாமே நளியான வழிகள்தான் உடலில் சேர்ந்திருக்கிற நக்கப் பொருள்கள் வியர்வை மூலமாகத்தான் வெளியேறும். இதை கிவ் சின்னச் செயல்கள் மூலமாக தொடர்ந்து சாதிக்க முடியும். அவரவரின் உடலமைப்புக்குத் தகுந்தமாதிரி இந்தச் சின்ன செயல்பாடுகளைத்தான் தொடர்ந்து செயல்பெண்டியிருக்கும்.

◆ ஆக எங்க உடல் எடை குறைவதோடு புதுணர்ச்சியும் பெறுவிறதா? கேட்கவே சந்தோஷமாக இருக்கு?

ரீஷிதா - உடல் மட்டுமில்லவே, மனதாக்கும் புதுணர்ச்சி தருகிறோம்.

எடை குறைவது மட்டுமல்ல, உடம்பில் அதிகப்படி சலிப்பு போட்டிருக்கும் பகுதிகளாகப் பாரித்து எங்கள் கருவிகள் எடையைக் குறைப்பதால் உடல் அழகம் அதிகமாகிறது.



மூலவித

உற்பலகமாக

வவதித்துக் கொண்டு

ஆக்கப்பூர்வமாக

சிறித்புதற்கும்

தூண்டிவிடலாய

வளர்த்துத்

தொள்ளவும் சூட

எங்கள்

ஆயோசனைகள்

நிறையப்

பலனளிக்கும்.

மனதை உற்சாகமாக வைத்துக் கொண்டு ஆக்கப் பூர்வமாக சித்திப்பதற்கும் தன்னம்பிக்கையை வளர்த்துக் கொள்ளவும் உடல் எங்கள் ஆயோசனைகள் திறைப்பு பலனளிக்கும்.

◆ எடைக்கு அதிக ரத்த அழுத்தம் அதுதான் வெஞ்சம் கவனமாய் இருக்கு?

ரீஷிதா - அதிக ரத்த அழுத்தம், சர்க்கரைநோய் இரத்த ஓய்வொருவருக்கும் ஒவ்வொரு பிரச்சனை இருக்கலாம். இதையெல்லாம் மனசில் கொண்டு, அவரவரின் உடலமைப்பும் மனதில் கொண்டு, கொழுப்பைத் துறைக்க என்ன தேவையோ அதற்கான சின்ன மாறுதல்களை ஒவ்வொருவருக்கும் திட்டமிடுவோம்.

◆ உங்கள் கையத்தில் வேறென்ன சுப்பெஷல்?

ரீஷிதா - இங்கே பெண்ளுக்கு மட்டும்தான் அலுமதி ஆயோசனை தருகிற டாக்டர். டயாடீஷியன், பிசி போதொபிஸ்ட் எல்லோருமே இம்மாதான் தான் வாரம் ஏழு நாட்களும் வேலை செய்கிறோம். வெனிதாடுகளுக்குக் கெல்லாம் சென்று பரிசீலிக்கும் ஒரு பெண் சைகாலஜிஸ்ட்டும் இருக்கிறார் தவிர எடைக் குறைப்புக்கான உடலமைப்பிலேயே தியானம், பிராணாயாமம், யோகா ஆகியவற்றையும் கற்றுத் தருகிறோம்.

தொடர்பு கொள்ள - ரீஷிதா
Slim and Care,
14/56, 10, 1st Floor,
Hill Crest Apts.,
Venkatesanarayana Rd,
T.Nagar, Chennai - 17.
Ph: (044) 2433 2636
94444 13224

சங்கீத ஆஞ்சநேயா!

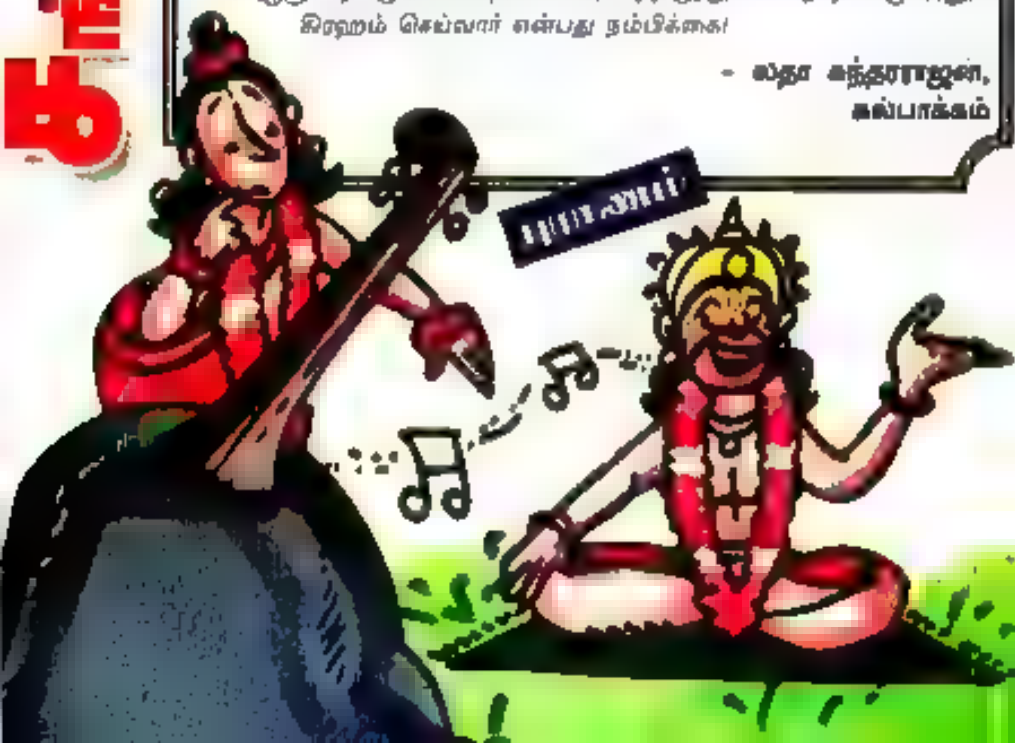
பிசம்பர் மாதம் சங்கீத சேன் களை கட்டும். இதே மாதத்தில் இறுதியில் ஸ்ரீ ஹனுமத் ஜயந்தியும் வருகிறது. ஸ்ரீ ஆஞ்சநேயர் சங்கீதத்தில் கறை கண்டவர் என்பதற்கும் 'குண்டக்கிரியா' என்ற ராகம் முதன் முதலில் ஆஞ்சநேயரால்தான் இசைக்கப்பட்டது என்பதற்கும் ஒரு புரணைக் களை உண்டு.

ஒரு முறை நாரத முனிவர் ஆஞ்சநேயரின் இசையைக் கேட்க விரும்பி, தமது 'மஹதி' என்ற வீணையை அவரிடம் கொடுத்து இசைக்க வேண்டினார். ஆஞ்சநேயருக்கு எதிரே ஒரு கற்பாணியில் நாரதர் அமர்ந்துகொள்ள, ஆஞ்சநேயரும் 'குண்டக்கிரியா' என்ற ராகத்தை வீணையில் மீட்டினார். ஆஞ்சநேயர் இசைக்க இசைக்க, நாரதர் அமர்ந்திருந்த கற்பாணை இடை உருக ஆரம்பித்தது. நாரதர் எழுந்து திவ்றதும், ஆஞ்சநேயர் வீணையை நாரதர் அமர்ந்திருந்த உருகிய கற்பாணை மீது வைத்து விட்டார். வீணை இசை தடைப்பட்டு திவ்றதால் உருகிய பாணை மீண்டும் கல்லாகி இறுகி விட, வீணை அதில் சிக்கிக் கொண்டது.

நாரதர் தம் வீணையை எடுத்துத் தருமாறு ஆஞ்சநேயரிடம் வேண்டிக் கொள்ள, ஆஞ்சநேயரும் மீண்டும் அதே ராகத்தில் பாடி, கற்பாணையை மீண்டும் உருக வைத்து, நாரதரின் வீணையை அவரிடம் திருப்பித் தந்தார். நாரதர், ஆஞ்சநேயரின் இசைத் திறமையை வியத்து பாராட்டிவிட்டுச் சென்றார். 'குண்டக்கிரியா' என்ற ராகம், மேளகர்த்தா ராகமான 'மாபா மானவ கௌளை' என்ற ராகத்தின் ஜன்ய ராகமாகும்.

எங்கெல்லாம் ஸ்ரீ ராமபிரானின் மகிமை இசைக்கப்படுகிறதோ அங்கெல்லாம் ஆஞ்சநேயரும் கண்டிப்பாக அமர்ந்திருந்து கேட்டு நமக்கு அணுக விரும்பும் செல்வார் என்பது நம்பிக்கை!

- ஸ்தூ கந்தராஜன்,
கல்பாக்கம்



பலம்கு (போயத) தீவாயாக எந்த ஏற்பாடும் உலகில் சீர்கலை! கோதானத்திற்கு மிகுதி ஒரு புள்ளியிலும் தீர்கலை! உங்கள் இல்லங்களில் சகல செல்வங்களும் அமைதியும் நிலவ மாட்டுப்பொங்கல் அன்று (15-01-2009) கோபுரையுடன் கோதானம் செய்து

[illegible][illegible]

சத்தமாள நூட்டு பக்க ஏனத்தில் தயார் செய்யப்பட்ட விழுதி பிரசுரங்களுடன் அனுப்பி வைக்கப்படும்

தன்கொடைகளுக்கு 80G பிரிவின் படி வரி விலக்கு உண்டு

பசுமடம்
(Recognized by Animal Welfare Board of India)

பெருமாளகரம், திருவேங்கடபுரம், சென்னை-77 போன்: 044-3299 9888

கோ சம்பந்தம், வயதான மக்கள் பாதுகாப்பு, உதவித் தொகை: 93400 22233 (24 Hrs)

டவுனுக்குப் போற ஒன்பது மணி பஸ்ஸாவ, டீக் கெட்டாட வாங்கிக்கிட்டு ஒறீ உட்கார்த்தான் சின்னாக, கண்ணை மூடிக்கிட்டு சாப்பிடுக உட்கார்த்தும், தூக்கம் வரலை.

வரவேற்பு வீட்டுவ கொஞ்ச நேரத்துக்கு முத்தி சாப்பிட்ட சாப்பாடு வலித்ததைத் தெர்த்தாவு செஞ்சது. இந்த மாநிலி விருத்து சாப்பாடுண்ண அலன் ஆத்தா ஒடனே செரிமானத்துக்கு சோகத் தண்ணி போட்டுக் கொடுப்பா. அடுத்த அரைமணியில மறுபடி பசிக்க ஆரம் பிச்சிடும். ஆத்தா குருவம்மாவோட தெனப்பு வந்ததும் தெஞ்ச வலிக்கது.

அவனுக்கு தெனவு தெரிஞ்ச தான்வேர்ந்து. ஆத்தாவை தல்ல புடைவை கட்டி பார்த்தது இல்வ, காலுவ, கழுத்துவ ஒரு குத்துமணி தங்கம் கெடைபாது. அப் பனில்லாத ஒத்தப் புன் னைய தெஞ்சில வெக் கத்தான் வளர்த்தா.



செருப்பாக்காசு!

கஷ்டமான வேலைக்குக் கூட அனுப்பாம, டவுன்ல மானிகைக் கடைக்கு கணக்கு எழுத அனுப்பினா, மானிகைக் கடையில் இவன் கணக்கெழுதற சாமர்த்தியத்தோட, வற்றுவங்கிட்ட வியாபாரம் பண்ணுற நேர்த்துனையும் பார்த்த முதலாளி வேதா சலம், இவன் தம்போட ஒரே பொண்ணு செல்வியையும், கடைதையும் தங்கா பார்த்துக்குவான்ற தம்பிக்கையில இவ னோட ஆத்தாகிட்ட வந்து பேசினாரு.

நாளு டூப்ல பத்துப் பாத்திரம் தேய்க் கற குருவம்மா, மவன் பெரிய மானிகைக்



சோமுதி பாஸ்கரவி

கடை முதலாளி பொண்ணைக் கட்டிக்கப் போறான்ற சந்தோஷத்
துல சம்மதிச்சா. கல்யாணம் முடிஞ்சவுடனே, "டவுன்ல அவ்ளோ
பெரிய லூட்டி சின்னாகவுக்கு எடமா இவ்வை, எதுக்கு வீணா அலைவனும்"னு
மெதுவா வலைவைய விரிச்சாரு வேதாசலம்.

சின்னாக மறுத்தும், அவனைப் பிடிவாதமா டவுனுக்கு அனுப்பி
வெச்சுட்டா குருவம்மா. ஆரம்பத்துல வாரம் ஒரு நடவையாவது வந்து
ஆத்தாளைவப் பார்த்துட்டுப் போவ சின்னாக, தாளடைவுல
பெண்ணாதிவோட கோவத்துக்கும்,
மாமனாரோட சாடைப் பேச்சுக்கும்
பலத்துக்கிட்டு ஆத்தாவப் பார்த்த
வற்றத கொறச்சுக்கிட்டான்.

**செய்யுத் ராஜ்
நிலைவாசல் சிறுகதைப்
போட்டி 2000
பரிசுக் கதை-1**

கடைசியா ஆத்தா,
டவுனுக்கு அவன் லூட்டுக்கு
வந்தது அவனோட முதல்
குழந்தைக்குப் பேரு வெச்ச
அவ்விக்குத்தான். ஆத்தாளைவ
அழைச்சிட்டு வரச்சொல்லி கடைலி
வேருத்து ஆள் அனுப்பி வெச்சிருந்
தான். மெல்லிக பட்டிலே ஒரு
புடைவை வாங்கி, குருவம்மானைக்
கட்டிக்கச் சொன்னான். குருவம்மா, அக்கம்
பக்கத்துல ஒரு மூவாயிரம் கடன் வாங்கிக்
கொண்டு போலி சின்னாக கையில் கொடுத்து,

"என்ன வாங்குறதுன்னே தெரியலே. அதான்
பணமா கொண்டாத்துட்டேன்"ன்னு சொல்லி
முடிக்கறப்போ, வேகமாக தைவைத் தொறந்துக்கிட்டு
உள்ளே வந்தான் செல்வி.

"என்னங்க, அப்பாரு நேத்து ராத்திரி கடை கட்டிட்டு கல்யாணுல இருந்த
பணத்தை பிரோவுல வெச்சிருந்திருக்காரு. அதுவ சொன்னயா மூவாயிரம்
கொறையுதாம். எல்லா எடுத்துவேயும் தேடியாச்சு"ன்னு சொல்லி நிறுத்திவைன்.

குருவம்மா கையில் கத்தை யாழிருந்த பணத்தை அவசரமாகப் பிடுங்கி எண்ணிப் பார்த்தான்.

"ஓ! கதை இப்பிடிப் போகுதோ? எங்கப்பாரு ஒங்களை தம்பி கல்லாவு உட்டுட்டு வராரு. ஆனா, நீங்க இப்படிச் கத்தை கத்தையாய் எடுத்து ஒங்காத்தாவிட்ட கொடுக்கறீங்களா?" என்று கத்தினான்.

"ஐயோ! இது எங்காத்தா தம்ம புன்னைக்கு வெச்சக் கொடுக்கக் கொண்டாந்த பணம்" என்று சொன்ன சிவ்ராகனின் பேச்சோ,

"நா எங்க ஊர்ல இருந்து வாய்கிபாத்தது" என்ற குருவம் மானின் மறுப்போ அங்கே எடுபடவில்லை.

மனிதகக் கடைசிய அரிசி மூட்டை வாங்க தேத்து சாயங் காவம் மூலாயிரம் பணத்தை நணியா எடுத்து வச்சது திகுர்ணு ஞாபகத்துக்கு வந்து, செவ்வி கிட்ட சொல்ல வந்த வேதா சலம், அங்கு நடந்ததைப் பார்த்துட்டு, அப்படியாவது இந்த உறவு உட்டுப் போகட்டுமே என்று எதுவும் சொல்லாம தழுவிப் போனார்.

சிவ்ராக அதிர்ச்சியில் வாயடைக்கப் போயி நின்னான். உறவுக் காரங்க மத்தியில் அவ மாணப்பட்டு, கூனிச் சூறு நின்று குருவம்மா, அன்னிக்கு அந்த மூட்டை வுட்டுப் போனவதான். அதுக்குப் பொறவு அந்த வாகை

விட்டி மொட்டை மறுமீத எப்போது நேரம் அமைக்கும் பெருந்தி, எப்போதுமே கதைகளுக்கு அதிக முக்கியத்துவம் கொடுத்து அவைந்தை, அதிலும் மேல் முக்கியத்துவம் கொடுத்து அதைத் தம்மீத செலவு இல்லாமல் இருக்கும். - பெருந்தி அவைந்தை, பூனாவைப்போல

குறா 50!



படியை மிதிக்வேசியின்னை, கௌரவமான தம் குடும் பத்துக்கு, குருவம்மாவாகப் பெரிய தனாலுணியுண்டு புலம் பிள செவ்வி, இனிமே சிவ்ராக அவன் ஆத்தானை போலி பாரிக் கவோ, பணம் அனுப்பவோ கூடாது என்று உத்தரவு போட்டான். மீதினால் தன்னையும் குழந்தையையும் உதிரோட பாரிக்க முடியாது என்று மிரட்டினான். அவனை ஆள் வைத்து கண்காணித்தான். கிட்டத்தட்ட அடிமை வாழ்க்கை வாழ்ந்துகிட்டிருந்த கோதை சிவ்ராக, மீத முடியாம செயலற்றுப் போனான். இப்படியே ஒரு வருஷம் போச்சது.

குருவம்மானை கேவலப் படுத்திய பாவமோ, என்னவோ, மறு வருஷமே வேதா சலத்தோட மனிதகக் கடைச் சூப் பக்கத்துல, பெரிய சூப்பர் மார்க்கெட் ஒண்ணு திறந்தாங்க. பொட்டவத்துல வாய் குளவங்க, பாக்கெட்டுல கிடைச்ச பொருளுக்கு அங்கே போக, மனிதகக் கடை பெரிய அளவுல அடிவாங்கி தஷ்டத்துல ஒடிச்ச. அதிர்ச்சியில் படுத்த மாமனாரோ, உசிரு போறப்ப அந்த மூலாயிரம் தன்னோட தப்பு தாணு உன்னமையை சொல்லிட்டு செத்தாரு. குழந்தைகள் ஒண்ணுக்கு ரெண்டான நிசையில சாப்பாட்டுக்கே கஷ்டப்பட்ட சிவ்ராக, சூத்த உணர்ச்சியில் குருவம்மாவோட

மூஞ்சியில் முழிக்க சத்தியில்
வாழ் மூன்று வருஷத்தை
ஓட்டிட்டான்.

இன்னிக்கு, செல்லி
யோட பெரியப்பா
பொண்ணோட வர
வேற்புக்குப் போய்ட்டு.
இப்ப டவுனுக்கு அவன்
வீட்டுக்குப் போய்க்கிட்டி
ருக்கான். சின்னக் குழந்
தைக்கு உடம்பு சரியில்லாததால
செல்லி வரலை.

பஸ்ஸோட திமர் பிரேக்குவ
பழைய நெளவைவல்வாழ்
அனுபட்டுப் போச்சு.

பஸ்ஸில் ஏதோ ரிப்
பேருன்னும், சரிசெய்ய நேர
மாகுன்னு சொல்வவே பஸ்ஸில
இருந்தவங்கெல்லாம் கீழே
இறங்குனாய்க். சிவ்ராக மட்டும்
கண்ணை மூடிக்கிட்டு பஸ்ஸி
வேவே உட்கார்த்திருந்தான்.

மெக்கானிக் கடை ஏதாவது
இருக்குமான்னு பார்க்கப் போன
டினாவர், கொஞ்ச நேரங் கழிக்க
திட்டிக்கிட்டே நிகும்ப வந்தாரு.

"ஊரு பேருக்கு ஒண்ணும்
கொதைச்சலில்ல, சோவைவன
மாம். பாளவனமாட்டமில்ல
இருக்கு."

கண்களை மூடிக்கிட்டிருந்த
சிவ்ராகவுக்கு தூக்கிவாரிப்
போட்டது.

"என்னது! சோவை
வனமா?"

அந்தப் பேரு தந்த அதிர்ச்சி,
அவனையுமறியாமல் பஸ்ஸை
விட்டு கீழே இறக்கியது.

"என்ன டினாவர்! பஸ்
சோவைவனம் வழியாலா

மங்கலம் மலர் டிசம்பர் 2008



**ஆறா
50!**

பெற்றோர்கள் தங்கள் குழந்தைகளை முடிந்தவரை எவ்வாறு
விரிசெய்யவேண்டும் கட்டிச் சென்று அறிவிப்பவர்களை நம்ம
ஆக்க, நம்ம பண்டிதர், நம்ம அண்ணல், நம்மி எவ்வு அறிமுகப்
படுத்தி, அன்றாடம் நம்மக்குப் பேச செல்கின்ற அப்போதுதான்
குழந்தைகளின் கைச் சுவையும், படிமும் மாறும்.

- டி.கே.வி.சுந்தரசாமி, தேனி

போவது?"

"ஆமா சார்! வழக்கமா
போற வழியிலதான்
பாவம் உடைஞ்சி
ருக்கே. நாலு தாளா
பஸ் இப்படி கத்தி
தாலே டவுனுக்குப்
போவது"ன்னாரு டினா
வர்.

சிவ்ராக நிமிர்ந்து பார்த்
தான். சோவைவனம் போய்டு
தெருவினக்கு வெளிச்சத்துவ
மங்கலாத் தெரிஞ்சது. அவ
னையறியாம அவன் கால்கள்
அவனோட வீட்டை நோக்கி
நடந்துச்சு. பத்து மணிக்கெல்
லாம் ஊரே தூக்கத்துவ மூழ்கி
யிருந்துச்சு.

சிவ்ராகவோட வீடு
இடிஞ்ச விழற நிலையிலிருத்
தது. நிலா வெளிச்சத்துவ
தெரிஞ்சது. வீட்டுக்குள்ளே
யிருந்து மங்கலா விளக்கு
வெளிக்கம் வந்துச்சு. சிவ்ராக
கதவை விரகாவு விட்டு
விட்டு ரெண்டு நடவை தட்டி
னான்.

அடுத்த வினாடி, உள்பே
யிருந்து,

"ஆகு சிவ்ராகவா! என்
மவன் வந்திருக்கானா?" குரு
வாங்கமாவோட நடுங்கிய குரல்
கேட்டதும், வெளியில நினை
சிவ்ராக ஆடிப் போனான்.

'ஆத்தான்னு ஒரு யாரித்தை
கூட கூப்பிடறையே! எப்படி
கண்டுபிடிச்சா என்னா?'ன்னு
மனசு அழுதுச்சு.

"சொன்னா கேளு குரு
வாங்கமா, கம்மா தூக்கத்துவ

பிளாந்தாபே. ஒன்ற மவனாவது வந்த தாவது!" என்று உள்ளே குரல் கேட்டுக்க.

"இவ்வடி இல்ல, இது என் மவன் கதவை தட்டற ஒசைதான். அவனோட ஒவ்வொரு அசையும் எனக்கு மனப் பாடமாச்சே" என்று குருவம்மா சொன்னது கேட்டது.

திறந்த கதவுக்கு முன்னாய் சிவ்ராக நின்னான்.

"என் ராசா வந்துட்டியா?" என்று சொல்லி திருஷ்டி நெட்டி முறிச்சபடி அவன் கையைப் பிடிச்சி உள்ளாற அழைச்சிட்டுப் போனான். பக்கத்து

லிட்டுக்காரி தாளுக்காக உள்ளேயிருந்து ஒதுங்கி வெளியே போனான்.

சிவ்ராகவை கவிற்புக் கட்டில்ல உட்கார்த்தி வெச்ச குருவம்மா, மூச்சு விடாம பேச ஆரம்பிச்சா.

"என்னய்யா சாப்பிட்டுற? சொல்லி விட்டிருந்தா வாய்க்கு ருசியா சமைச்ச வெச்சிருப்பேனே" என்று தலித்தவன், பானையிலிருந்த மோசா ஒரு அலுமினி யத் தம்ளரில் சரித்துக் கொண்டாந்து கொடுத்தான்.

"இப்படி துரும்பா எனச்சிப் போயிட்டியே? செல்லி நவ்வா இருக்காளா? ஒனக்கு இன்னொரு புள்ள பொறத்திருக்குதாமே. ஏம் மாமனாரு தான் பாவம் போயிச் சேர்ந்துட்டாரு. மனிகைக் கடை நஷ்டத்துவ ஓடறதா பேசிக்கறாங்கனே. ஒனக்கு ரொம்பக் கஷ்டமாயிருக்கா ராசா? சாப்படிய்யா சமாஸிக்கறே?" என்று கேட்டவன்.

"நானைக்கி திங்கட்கிழமையாச்சே. விடிஞ்சா கடை தொறக்கணுமே. அப்படியிணா ராபேரட ராவா கிளம் பிடுவியா?" என்று பதைத்துப் போனான்.

"ஒரு நிமிஷம் இதோ வரேன் இரு" என்று உள்ளே போன குருவம்மா, பரண் மேலேயிருந்த பழைய டிரங்க் பெட்டியைத் தொறத்து, உள்ளேயிருந்த கருக்குப் கைபை எடுத்தான்.

"வெண்டு வருஷமா ஒனக்குத் தொழில்ல நஷ்டமின்னு கேஸ்லிப்பட்ட நான்லேருந்து எனக்கு தூக்கமேலில் கைய்யா. வெண்டு புள்ளைங்கள வெச்சுக்கிட்டு, நீ என்ன பாடுபடுதி யோன்னு, கொஞ்சம் கொஞ்சமா காக சேர்த்தேன். இத்தாய்யா இதைப் புடி" என்று சொல்லி, சிவ்ராகவோட வெண்டு கையைவும் விரிச்சு, அதுவ அந்த கருக்குப் கைபை வெச்சப்போ, கணத்தது கை மட்டுமில்ல. சிவ்ராக வோட மகைத்தான்!



இப்போதெல்லாம், கோயில்களில், பிரகாரம் சுற்றி வரும்போது, சிலர், பாயசம், காய்ச்சிய பால், கொழுக் கட்டை என தருகின்றனர். அவற்றை வரங்கிக்கொண்டு, உங்கள் பிரார்த்தனை நிறைவேற கட்டவுள் அருள் புரிவாள் என்றோ, உங்கள் வேண்டுகூல் பலிக்க வாழ்த்துக்கள் என்றோ தான் கூறுவது வழக்கம். இதைக் கேட்டவுடன், அவர்கள் முகத்தில் 1000 வாட்பல் வெளிச்சமே தோன்றும்.

வார்த்தைகளால் தம் கனிகைவக் காட்டலாமே!

- சிவ்ராக், வெண்ணை - 4



பகுதியில் மீண்டும்

காட்டில் முதலாவதாக்கு...

மாப்பிளர் கன்களாக்கு 18.25%
என்று விவகார வைக்கும்
காட்டில் முதலாவதாக்கு
வாதுங்கள் சம்பாதித்து.

மற்றும் உங்கள் பார்வைக்கு
வண்ணமையமான கருதாரி
வகைகளையும், முதலாவதும்
இருக்கின்றன.

ஒரு முறை விவசாயம் செய்து
பாதுங்கள்மேல் !!!

Champa

No.5, 3rd Street, Abirampuram,
Chennai - 600 018. Tel : 24996907

Timings : 11 am - 1pm
3 pm - 8 pm

VISA, Master & Bobcards accepted
SUNDAY HOLIDAY



**உறவுகள் உறவுக்கும்
உடல் ஆரோக்கியத்திற்கும்
PC இருந்தா என்**



பெருங்காயம்

ISO 9001 - 2000

5244, கிண்டி ரெட் ரோடு, கரூர் - 625 001. தொலைபேசி : 0462 284331

தொலைபேசி : 0462 284331 தொலைபேசி : 0462 284331

"என்னதான் செய்தாலும் உடல் கலக்கல்பாக இல்லையே! ஏதாவது ஒரு பிரச்சனை. உடல் உபாஸை தூத்திக்கொண்டே இருக்கிறதே என்று எண்ணுபவரே நீங்கள்? இதோ உங்களுக்காகத் தான் இந்தக் கட்டுரை. இதன்படி கவனமாகப் பின்பற்றினால் உங்கள் நோய் நொடிகளுக்கு டாட்டா... னை... னை... சொல்லிவிடலாம்" என்கிறது சீன மருத்துவம்.



சீன மருத்துவம் நோயின்றி ஆரோக் கிய வாழ்க்கை நடத்த சில நல்ல விஷயங்களைப் பின்பற்றச் செயல்வித் தருகிறது. நம் உடலில் பிராண சக்தியின் ஒட்டம் எல்லா நேரங்களிலும் இடையறாது இருக்கிறது அல்லவா அதுவும் குறிப் பிட்ட இரண்டு மணி நேரத்துக்கு குறிப் பிட்ட உறுப்பில் பிராண சக்தியின் ஒட்டம் அதிகபட்சமாக இருக்கிறது.

அந்த நேரங்களில் அந்த உறுப்பின் செயல் திறனும் அதிகபட்சமாக இருக்கிறது. இதைப் பின்பற்றி நமது பழக்க வழக்கங்களை சற்றே மாற்றிக்கொண்டு செயல்படத் துவங்கினால், நமது ஆரோக்கியம் நிச்சயமாக மேம்படும்.

அதிகாலை 3 மணி முதல் 5 மணி வரை:

இதை பிரம்ம முஹூர்த்த நேரம் என்பார்கள். இது நுரையீரலின் நேரம். இந்த நேரத்தில் கவாசப் பயிற்சி மேற்கொள்ள வேண்டும். மூச்சை நன்றாகப் பந்து முறை இழுத்து விட்டு கவாசிக்க வேண்டும். வாசனைப் புகை இல்லாத இந்த நேரத்தில், காற்றிய் ஒலியை அதிக அளவில் இருக்கும். இந்த நேரத்தில் நுரையீரலின் செயல்திறனும் உச்சகட்டமாக இருக்கும். இந்த அதிகாலை வேளையில்



ஆரோக்கியத்திற்கு

கவாசப்பயிற்சி மேற்கொள்ளத் தவறாதீர்கள். யோகாசன ஆரோக்கியமும் முளையடி பிராணாயாமம் கற்று கவாசப்பயிற்சி மேற்கொண்டால், இன்னும் அதிகப்படி நலன்பா.

காலை 5 மணி முதல் 7 மணி வரை:
இது பொருவகுடலின் நேரம். பெருங்குடலின் செயல்திறன் அதாவது சுருங்கி விரியும் தன்மை உச்சகட்டமாக இருக்கும். இந்த நேரத்தில் காலைக் கடவுக்களை முடிந்து விடுவதே நல்லது. அதிகாலை 5 மணிக்கு எழுந்து, அங்கும் இங்கும் நடந்து பாருங்கள். அரை மணி நேரத்திற்குள் வலிது சுத்தமாகக் காணியாகிவிடும். இதை விடுத்து படுக்கையில் படுத்து காட்டு

மணிவளைய புரண்டு கொண்டிருந்தால் மலர்ச்சிக்கலால் அவதிப்படுவது உறுதி. கானை நேரத்தில் வயிறு காலியாகி 'கல்கல' என ஆலாய்தான். நான் முழுமூலம் உற்சாகமாகச் செயலாற்ற முடியும்.

காலை 7 மணி முதல் 9 மணி வரை:
இந்த நேரம் வயிற்றில் நேரம், இந்த நேரத்தில் என்ன சாப்பிட்டாலும் செரித்து விடும். வயிறு செரிமாவைக் கோளாறு உள்ளவர்கள், இந்த நேரத்தில் கானை உணவை நவ்வ சரிவித்த உணவாக எடுத்துக் கொள்ளும் பழக்கத்தை ஏற்படுத்திக் கொள்ள வேண்டும். "கானை உணவை அரசன் போல் உண்ண வேண்டும். இரவு உணவைப் பிச்சைக்காரனைப் போல் உண்ண வேண்டும்" என்பது ஆங்கிலப் பழமொழி. இந்த நேரத்தில் எவ்வளவுக்

பிற்பகல் 1 மணி முதல் 3 மணி வரை:
இந்த நேரத்தில் மிதமாக உணவை உட்கொண்டு சந்திர ஓய்வெடுத்துக் கொள்வது நவ்வது. அதுவரையில் பணிகளில் ஈடுபடுவோர் மிதமான பணிகளில் ஈடுபடலாம். இது சிறுகூடலின் நேரம் என்பதற்கு வேமருத்தும்.

மாலை 5 மணி முதல் இரவு 7 மணி வரை:

சிறுநீரகங்களில் நேரம். இதயம் எவ்வளவுக்கெவ்வளவு நீராகச் செயல்பட வேண்டுமோ, அந்த அளவு சிறுநீரகத்தின் செயல்பாடும் அவசியம். பகல்நேரம் முழுவதும் பரபரப்பாக உழன்று கொண்டிருக்கும் நாம், இந்த நேரத்தில் அத்தப் பரபரப்பிலிருந்து விடுபட்டு நியானம் செய்ய, வழிபாடுகள் நடத்த, இறைவனிடம் பற்றிச் சித்திக்க, எதிர்காலத் திட்டங்களை பற்றிச் சித்திக்க என்ற நேரம்.

இரவு 1 மணி முதல் அபிமானை 3 மணிவரை

இது கல்லீரலின் நேரம். இந்த நேரத்தில் தீங்கள் கவனப்பாகப் துங்கிக்கொண்டிருக்க வேண்டும். தூக்கம் வரவில்லை என்று எழுந்து உட்கார்ந்திருக்கக்கூடாது. உடலில் ஓடும் ரத்தம் முழுவதையும் தவ்விடம் வரவழைத்துச் சுத்தப் படுத்தும் வேலையை கல்லீரல் செய்து கொண்டிருக்கும் நேரம் இது. இந்த நேரத்தில் அதன் செயல்பாட்டில் குறுக்கிட்டால், மறுநாள் முழுவதும் கறுகறுப்பில்லாமல் அவதிக்குள்ளாக நேரிடும்.

இந்த அட்டவணைப்படி நம் செயல்பாடுகளைச் சந்திர மாற்றி அமைத்துக் கொண்டால், சீனர்களைய் போல நாமும் நீண்டநாள் ஆரோக்கிய வாழ்வு வாழலாம் அல்லவா!

- சீன தெய்வசிகாமணி

ஓர் அட்டவணை!

கெவ்வளவு சத்துள்ள ஆகாரத்தைச் சாப்பிடுகிறோமோ அந்த அளவு உடலில் சத்துப் பொருட்கள் ஓட்டும். ஆரோக்கியம் மேம்படும்.

முற்பகல் 11 மணி முதல் பிற்பகல் 1:
மணி வரை - இது இதயத்தின் நேரம். இந்த நேரத்தில் உணர்ச்சிவசப்படக் கூடுவது, கோபப்படுவது, விவாதிக்க விவாதிக்க உடற்பயிற்சி செய்வது போன்றவற்றைத் தவிர்க்க வேண்டும். இதய நோயாளிகள் இந்த நேரம் அமைதியாக இருந்து விடுவதே நவ்வது. வீட்டிலிருக்கும் முதியோர்கள் இந்த நேரத்தில் நியானம் போன்றவற்றில் ஈடுபடலாம். இதயம் ஆரோக்கியமாகச் செயலாற்றும்.



www.covaiaprop.com

சுபீர் ஆபீஸ் கிழக்குக்கு ஒரு முழுமையான அத்தனை கொடுக்கும் உணவின் துய்யன் வறுவதும் கொடுக்கப்பட்ட வாழ்க்கை முறை. தீர்வுபெற்ற கோவைக்கு புதிய அடையாளங்களை உருவாக்குவதில் நாங்கள் மேற்கொண்டுள்ள தொடர் முயற்சியின் மற்றொரு அங்கம். 3படுக்கை அறைகளுடன் கூடிய 52 தனி வீடுகளைக் கொண்டவைகளும் வசதியில் வடிவமைக்கப்பட்டுள்ளது.

கோவைபின் காமப்பகுதியில் அமைந்துள்ள திருத்தி வசதி வசதிகளின்மேல் திருத்து 500 மீட்டர் மற்றும் ரவிலிமையத்திலிருந்து 1 கி.மீ. தொலைவிலும், ஆடம்பர மற்றும் வசதியான வாழ்க்கை முறைக்கு சூழி உங்களை வரவேற்றது. அமைதியான சூழலில் பள்ளிகள், கல்லூரிகள்,

மருத்துவமனைகள், பல்பொருள் அங்காடிகள், உணவு விடுதிகள் மற்றும் வங்கிகளும் அருவாரத்தில் காணத்தக்கது.

கோவைபின் பண்ட வரங்களை கிழக்கு பக்கத்தில் நாங்கள் 2008-ம் ஆண்டு அங்கீகரிக்கப்-பட்டுள்ளோம். பண்ட வளங்களின் வீது மேலான அக்கறை எங்களுக்கு உட்படும் உண்டு. சுபீரில் இவற்றையான வெளிச்சம். எத்தனை காற்று, தூய்மையான சூழலில் வசிக்கும் வசதியில் வடிவமைக்கப்பட்டிருப்பதால், நாங்கள் எங்கள் தாத்தாதினாப்படுத்த தவறவில்லை.

மேலான சிறப்பம்சங்கள், தரமான இடுபொருட்களுடன் கூடிய கட்டிட அமைப்பு. ISO 9001:2000 தரப்படுத்து ஆய்வுகள், சுரேசை தீர்வுகள் வழங்கியமைக் கொண்டுள்ளதை பொருமை கொள்ள வகத்தும்.

சுரேசுக்கு வசதிகளை தரக்கூடிய...
வாழ்க்கை சாதிதவமை உணவுக்கூட...



COVAI
PROPERTY CENTRE
(INDIA) PRIVATE LIMITED

727, Centre Nagar, Palakkad Main Road, Coimbatore - 641 045.
Tel : 91-422-2312367, +91-422-8572625, Fax : +91-422-2312367 Mobile: 98943 17841
E-mail: covai@covai.net (or) info@covai.net

An ISO 9001:2000 Certified Enterprise

DTCP Approved No: 21/2007, 81 No: 11/208/11/5, 84 No: 11/5/08/11/5

- | | | |
|----------------|--------------------|-----------------|
| Babal | - Katan K Menon | + 871 504 94837 |
| Muzart | - Mrs. Kumar | + 865 99 758948 |
| Chetani | - Mrs. Sita Ramesh | 91 44 24453863 |

மேலும் - COVAI



ARCHITECT

edifice
pramed balakrishnan
architects and interior designers
Chennai

An ISO 9001:2000 Certified Company



INDIAN OVERSEAS BANK

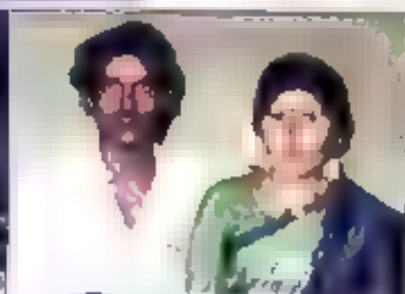


புகழில் ஆரம்பம்



தாத்தா :
திருவேங்கிடம்
பாட்டி : கனகா
பேத்தி : தந்திதா

தாத்தா :
பி.கப்பிரமணியம்
பாட்டி :
எஸ்.பொன்னணி
பேரன் : ஆர்.அகில்



செல்லோ!

தாத்தா : தி.பச்சமுத்து
பாட்டி : சி.விஜயலம்பாள்
பேத்தி : ஜி.எம்.மஞ்சரி

தாத்தா : கருணாநாதர்
பாட்டி : வசந்தி
பேரன் : சஞ்சய்



தாத்தா : ஜி.இராமதாஸ்
பாட்டி : ஆர்.கற்பகம்
பேத்தி : ஜெ.ஆதித்யா



ஸ்ரீ சாரதா சக்தி பீடம்



72, காஞ்சி சாலை, பழைய பெருங்குளத்தூர்.
(வழி) தாம்பரம், சென்னை - 63. போன் : 22780612, 22762289
City Office No.7, முதல் மாடிக். வேறு தெரு. மேற்கு மாம்பலம்.
(அயோத்யா மண்டபம் அருகில்) சென்னை - 800 033. போன் : 23714942

ஏழை மாணவர்களுக்கு உதவுங்கள்

பேரன்புடைசீர், வணக்கம்!

நம் சக்தி பீடத்தில் சாப்பிட கடத்த 19 ஆண்டுகளை தடைபெற்று வரும் "ஸ்ரீ ஈமகிருஷ்ண சேவா குருகுலத்தில்" நாய் தந்தையற்ற திக்கற்ற, மற்றும் வறுமை கோட்டின் கீழ் வாழும் 200 மாணவ மாணவிகளும் தங்கி படித்து வருகின்றனர்.

நான்கேறும் இறைவழிபாடு, கூட்டு பிரார்த்தனை, பகவத்கீதை பராயணம் ஆகியவைகளுடன் தலை கல்வி, காலை மாலை உடற்பயிற்சி ஆகியவைகள் அளிப்பதுடன், உணவு, உடை, தங்குமிடம் ஆகியவையையும் இலவசமாக வழங்கப்பட்டு, தலை முழுவதும் வளத்து வகுகிறார்கள்.

மேலும் பகவான் ஸ்ரீ ஈமகிருஷ்ணர், சுவாமி விவேகானந்தர், ஆகியோர்களின் உயர்ந்த லட்சியங்கள் போதிக்கப்படுவதுடன், சமுதாய சேவை பயிற்சியும் அளிக்கப்படுகிறது.

இக்குருகுலத்தில் பராமரிப்பு செலவு முழுவதும் நன்கொடைபாளர்கள் அளிக்கும் உதவிகள் மூலம் மட்டுமே தடைபெற்று வருகிறது. ஆகவே தங்கள் இப்புகளிதப் பணிக்கு தங்களால் இயன்ற உதவியைச் செய்யும்படி பணிவன்புடன் கேட்டுக் கொள்கிறோம்.

• வலை சிறுண்ட (200 பேருக்கு)	ரூ. 1,000/-
• மதிய உணவு	ரூ. 2,000/-
• இரவு சிறுண்ட	ரூ. 1,000/-
• இரவு மற்றும் பால் வழங்குதல்	ரூ. 1,000/-
• ஒரு மாணவனுக்கு ஒரண்டிற்கு கல்வி உதவித்தொகை	ரூ. 1,000/-
• ஒரு மாணவனுக்கு பராமரிப்பு செலவு ஒரண்டிற்கு (உணவு, உடை, கல்வி)	ரூ. 12,000/-
• குருகுலத்தில் ஒரு வாதத்திற்கான பராமரிப்பு செலவு	ரூ. 2,00,000/-

நன்கொடைகளுக்கு 80% பிரிவின்படி வகுமானவரி விலக்கு உண்டு

மேலும் தங்களின் பிறந்த நாள், திருமண நாள், குழந்தைகளின் பிறந்த நாள், தெய்வம் /விஷயமும் தொடக்கிய நாள், மற்றும் இதர பண்டிகை நாட்களான தீபாவளி, பொங்கல், விசித்திரமார், ஏம்ஜான் போன்றவைகளில் மாணவர்களுக்கு சிறப்பு விருத்து ஒன்றை அளித்து அவர்களுடன் மகிழ்ச்சியைப் பயிற்று கொள்ளலாம்.

தங்கள் அளிக்கும் தொகை எவ்வளவு சிறியதாக இருந்தாலும் அன்புடன் ஏற்றுக்கொள்கிறோம். தங்கள் நன்கொடைகளை ஸ்ரீ சாரதா சக்தி பீடம் என்ற பெயருக்கு Cheque/DD/MO மூலம் அனுப்பி வைக்கும்படி பணிவன்புடன் கேட்டுக் கொள்கிறோம். மேலும் எங்களிடமிருந்து ரசீதைப் பெற்றுச் செல்வது அவசியம்.

இறைவன் தொண்டன்
சுவாமி ஸ்ரீ ஸர்வதாமானந்த தல்லாசிடன்
நிர்வாகம்.



'மாதங்கலில் நான் மாக்ஷி' என்கிறான் பகவான் ஸ்ரீ கிருஷ்ணன். ஸ்ரீ கிருஷ்ணனின் ஆலயங்கள், தம் பாரத நாட்டில் பற்பல இடங்களில் அமைந்துள்ளன. தொட்டமருரில் தவழ்ந்த கிருஷ்ணன், குருலாபூரில் குட்டி கிருஷ்ணன், பற்பல ஆலயங்களில் ராதா சூக்மணி ஸமேத வேணுகோபாலன், திருவல்லிக்கேணியில் ஸ்ரீ சூக்மணி ஸமேத வேங்கட கிருஷ்ணன், மன்னாரகுடியில் ஸ்ரீ ராஜ கோபாலன், ஸ்ரீ குருசேகரத்திரத்திலே கீதோபதேச கிருஷ்ணன், உடுப்பியில் மத்துகிருஷ்ணன் என எத்தனை கிருஷ்ணனின் ஆலயங்கள்! எழுதிக்கொண்டே போகலாம், உடுப்பி கிருஷ்ணனை நிரித்து மகிழ்ந்து,

மத்து கிருஷ்ணா!

அவன் அருள் பெறுவோமா?

**உடுப்பி ஸ்ரீகிருஷ்ணன்
ஆலயம்**

எமசூர் மாதிலத்திலே உள்ள மங்களுரிலிருந்து, சுமார் இரண்டு மணி நேர பயிர்யாணத்திலே உடுப்பியை அடையலாம். ஒரு முறை, வணிகர்கள் சிலர் கடல் பிரயாணம் செய்த

சமயம், உடுப்பியருகே வரும் போது, பெரிய சூறாவளி ஏற்பட்டுக் கப்பல் தத்தளித்தது. தனவத மதத்தை விடபித்த ஸ்ரீ மத்வாச்சாரியார் என்ற மகான், இந்த சூறாவளியைத் தடுத்தது, கப்பலையும், அதில் உள்ளவர்களையும் காப்பாற்றிவிட்டார். தன்நிக்



உடுப்பி ஆலய அமைப்பு

உடுப்பி கிருஷ்ணன் ஆலயம், மிகவும் அற்புதமான ஆலயம். உள்ளே ஹனுமந்தால், தண்ணீரால் நம் பாதம் சுத்தமடைகிறது. ஸ்ரீகருடன்.

மார்கழி ஸ்பெஷல்



முத்து கிருஷ்ணா!

✦ சிவசைலம்

கடனாக, அவர்கள் அளித்த சத்தனக் கடினமாய் பெற்றுக்கொண்டார். சந்தனத்தின் உள்ளே, அழகிய பாலகிருஷ்ணனின் விக்ரகம் இருந்தது. விஸ்வகர்மாலினால் செய்யப்பட்ட சானக் கிராம சிவையாரும் இது. ஒரு சங்கராந்தியில், இந்த கோபேந்தனத்திலிருந்து வெளிப்பட்ட ஸ்ரீ பாலகிருஷ்ணனை உடுப்பியில் பிரதிஷ்டை செய்து, நித்ய பூஜைகள் செய்து, பெரிய ஆலயத்தையும் நிர்மாணித்ததாக வரலாறு.

ஸ்ரீ ஆஞ்சனேயர்களிடம் உத்தரவு பெற்ற பின்னரே கண்ணனைத் தரிசிக்கவாம். சூட்டி கிருஷ்ணன், கையில் மத்து, தனையில் கிரீடம், இடையில் ஆபரணம், காலில் சலங்கை என்று அவங்காரத்தில் அற்புத தரிசனம் தருகின்றார். ஆலயச் சுவர்களில், கண்ணனின் வாழ்க்கை வரலாற்றுச் சித்திரங்களைத் தரிசித்து மகிழ்வாம்.

ஜனகல் தரிசனம்

ஜனநாதனான இந்த பாலகிருஷ்ணனை

ஜன்னல் மூலமாகத்தான் தரிசிக்கலாம். கண்களால் என்ற ஒரு பக்தர், பிரதி தினமும், இந்த ஆலயத்தைக் சுற்றிச் சுற்றி வருவாராம். ஆனால் அவர், ஆலயத்தின் உள்ளே அனுமதிக்கப்படுவதில்லை, மிகவும் தொந்து போவாராம். பார்த்தார் கிருஷ்ணன். ஒரு நாள், கண்களால் இசையைக் கேட்டபடி ஸ்ரீ குட்டி கிருஷ்ணன் திரும்ப, சுவரில் பெரிய வெடிப்பு ஏற்பட்டு, சுவர் உடைந்து விழு, கண்களால் கண்ணனைத் தரிசித்து மகிழ்ந்து, கண்ணனுடன் ஐக்கியமானார். எனவே, மற்ற எல்லாருமே, அந்த சுவரில் பதிக்கப்பட்ட ஜன்னல் வழியாகத்தான் தரிசனம் செய்ய



● மூலவருக்கு ஆர்ப்பி

வேண்டும் என்ற ஐதிலும் ஏற்பட்டு. இன்று வரை கடைப்பிடிக்கப்படுகிறது.

உடுப்பி கிருஷ்ணனுக்கு உத்தம பூஜைகள்

இந்த உடுப்பி கிருஷ்ணன், பளபள என்று சுறுப்பாக, அழகாக, காற்றில் வண்ணவானாக ஆபரணங்களில் தொழுவதும் அழகாகக் காணக் கண் கொடி வேண்டும். அதிலும், பணம் கட்டினால், வரை ஆபரணங்கள் சாற்றும் வேளையும் உள்ளதாகும். அப்பப்பா... 'தகதக' என்ற

வரைத்தின் ஒலியும், பாலகிருஷ்ணனின் ஒலியும் இணைத்து, தம் அஞ்ஞான இருளைக் கண்டிப்பாக அகற்றி விடுகின்றன. ஒவ்வொரு தினமும் 14 வகை பூஜைகள் நடக்கின்றன. அதிகாலையில் நான்கு மணிக்கு திரிமால்ய தரிசனம், உஷ்டகால பூஜை, பக பூஜை, அட்சயபாத்நிர கரண்டி பூஜை என இரவு வரை பூஜைகள்தான். மாலைநில் எல்லா விளக்குகளும் ஏற்றப்பட்டு, துஷ்டஜோதியாகப் பிரகாசிக்கிறார் குட்டிகிருஷ்ணன். அப்போது, மடாதிபதி வந்து, கிருஷ்ணனுக்கு சாமரம் வீசி, அவன், தேய்காய் போன்றவை நிவேதனம் செய்கிறார். பின்பு, ஸ்ரீ விஷ்ணு லக்ஷணஸ்ரீம பூஜை, துளசி பூஜை தொடர்பில் பூஜை, பின்பு கைந்த சேவை மிக மிக நன்றாக, பொறுமையாக, பிரமாதமாக பூஜைகள் நடப்பதைப் பார்த்தால், மனம் மகிழ்ச்சி அடையும்.

உற்சவங்கள்

தவழாத்திரி, ஸங்கராத்தியில் உற்சவங்கள் நடைபெறுகின்றன. வெள்ளி ரதம், தங்க ரதம், கருட ரதம், தங்கப்பல்லக்கு என கிருஷ்ணன் பலவி் வருகிற காட்சி அற்புதம். உரியடி உற்சவம் நடைபெறுகிறது. பஞ்சாங்குத அபிஷேகம், தங்க நாணய அபிஷேகம் விசேஷம்.

அன்னதானம்

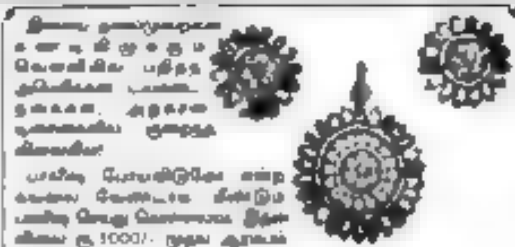
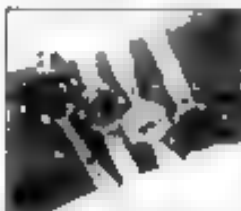
உடுப்பியில், தினமும் கமார் பந்தாபிரம் பேருக்கு அன்னதானம் நடக்கிறது. லாஸ்த இளையில், விதவிதமாக இனிப்புக்கள், பாயவ வண்டுகள் என அன்புடன் பரிமாறுகிறார்கள். பக்தர்களின் பரிசையப் போக்கு வதில் வல்லவன் இந்தக் கிருஷ்ணன்.

- வைஷ்ணவி,
சென்னை - 34

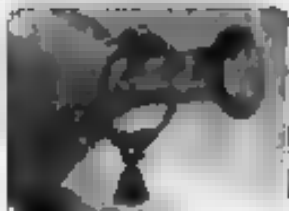
SRI PALSANI JEWELS

பேரறிஞர் அண்ணாதுரை அவர்கள் (1945-1954) காலத்தில் (1945-1954) காலத்தில்

☎ 28117737, 28117036. www.sripalsanijewels.com

[illegible][illegible]

உடனாக வரவுகளைவிட வசூல் பெற. விவசாயத்தில் பெரிதும் வளம்வசூல் செய்து வரும் உடனாக ஒளிவிளக்க சாவிக்கொண்ட பொருள்களைப் பறித்து 350 ரூபாய்க்கு குறைந்த விலைக்கு விட்டது. தரக்கம் மட்டும்தான் இது தவிர 52 பேர் 52 பேர் சாவிக்கொண்ட பொருள் உடனாக குறைந்த 100 ரூபாய்க்கு உடனாக வசூலிக்கப்பட்டது.

[illegible][illegible]

(1) *Flight begins American Diamond game*
 (2) *Flight continues American Diamond game*

சென்னை: கருத்து

1. 100 முதல் 1,000 ரூபாய் வரை
 2. 1,000 முதல் 5,000 ரூபாய் வரை
 3. 5,000 முதல் 10,000 ரூபாய் வரை
 4. 10,000 முதல் 25,000 ரூபாய் வரை
 5. 25,000 முதல் 50,000 ரூபாய் வரை
 6. 50,000 முதல் 1,00,000 ரூபாய் வரை
 7. 1,00,000 ரூபாய் க்கு மேல்

**இந்த
வாழ்க்கை
நிதி
உதவி
5%**

[illegible]

30 sept 2000 30 sept 2000 31 sept 2000

குக்கரி கவீன!

மிக்ஸ் அண்ட் மேட்ச் சமையல் போட்டி முடிவுகள்!

கண்டிப்பாகப்
பயன்படுத்த
வேண்டிய
பொருட்கள் :
பூண்டு +
குக்கரி



தால் பன்னாசி

ரீதியத்தாவின் மகாநாஜாக்கள் வேட்
டைலாடி முடித்தவுடன் சாப்பிடும்
விருந்தில் மெலிய் கைட்டிஷ் இது.
இந்தக் காரணமாவ தானை, பல மணி
நேரம் கொதிக்கவைத்துப் பரிமாறினால்
கவை சூப்பராக இருக்கும்.

ஆனால், நாம் குறைத்
தது ஒரு மணி நேர
மாவது சின்ன
தீசில் அடுப்பில்
வைத்தால்
போதும்.

க.உரு -
பரிசு பெறும்
வாழ்விதம்!

தேவைபாண
பொருட்கள்:

உடைத்த கறுப்பு

உளுந்து - 1 கப்

கடனையப் பருப்பு - 1 கப்

மஞ்சள் பொடி - 1/4 ஸ்பூன்

அரிந்த வெங்காயம்

வெங்காயம் - 1 கப்

லவங்கம் - 3

பட்டை - 1 லுள்ளு

வெப்பு மிளகாய் - 2

இஞ்சி, பூண்டு

லிமூது - 2 ஸ்பூன்

பொடியாக நறுக்கிய பச்சை

மிளகாய் - 1 ஸ்பூன்

மிளகாய்த்தூள் - 1 ஸ்பூன்

தெய் - 2 ஸ்பூன்

உப்பு - தேவைக்கு

அலங்காரிக் - பொடியாக நறுக்கிய

மங்கையர் மலர் டிசம்பர் 2008

குக்கரி கீயின் போடபக்கு வந்து குவிந்த சமையல் குழிப்புகளைப் பொறுமையாக அணி, சிறத்தவற்றைத் தோர்ந்தெடுத்துத் தந்த திருமதி. பாக்கிய லட்சுமிக்கு நன்றி!



கொத்தமல்லித்தழை

செய்முறை: உளுத்தவையும் கடலைப் பருப்பையும் நன்கு கழுவி சுத்தம் செய்து, மஞ்சள் பொடி மற்றும் உப்பைச் சேர்த்து பிரஷர் குக்கரில் நன்கு வேக வைக்கவும். பின்னர் ஒரு கடலையில் நெய் விட்டு, காய்த் தவுடன், வெங்காயம், பட்டை, கவங்கம், சிவப்பு மிளகாய் சேர்த்து, வெங்காயம் நிறம் மாறும் வரை வதக்கவும். அதில் இஞ்சி, பூண்டு விழுது, மிளகாய்த்தூள், நறுக்கிய பச்சை மிளகாய் சேர்த்து மேலும் இரண்டு மூன்று நிமிடங்களுக்கு வதக்கவும். இந்தக் கலவையை வெந்த பருப்புடன் சேர்த்து குறைந்தது ஐந்து நிமிடமாக வது வதக்கவும். இந்தக் காரரை தாலின் மேல் கொத்தமல்லித்தழை மற்றும் இஞ்சித்துண்டுகள் தூவி அலங்கரித்துப் பரிமாறவும்.

- மித்ரா முரளிதாஸ்,
தனி ரும்பை

வது - 5 ஸ்பூன் (10 பல்)

தேங்காய்த் துருவல் - 5 ஸ்பூன்
தன்வெண்ணெய் - 5 தேக்கரண்டி
இஞ்சி - 1 ஸ்பூன்
முத்திரிப் பருப்பு - 8
கசகா - 1 தேக்கரண்டி
உப்பு, மஞ்சள் தூள் - தேவைக்கு
வெல்லம் - ½ ஸ்பூன்
கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு - தாளிக்க
கறிவேப்பிளை, மல்லி - அலங்கரிக்க

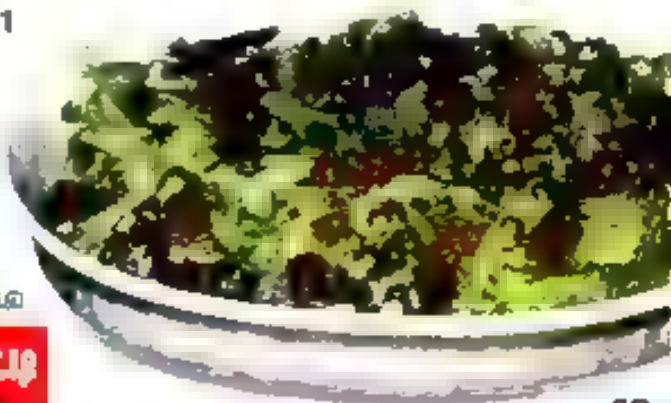
செய்முறை: தக்காளிப் பழத்தைக் கழுவி கொஞ்சம் தண்ணீர்விட்டு வேக விடவும். நன்றாக வெத்ததும் தோலை உரித்து விட்டு கசகா, முத்திரிப் பருப்பு, தேங்காய், இஞ்சி, பூண்டு, உப்பு, பச்சை மிளகாய் இவற்றுடன் உரித்த தக்காளியைவும் சேர்த்து தன்றாக அரைத்துக் கொள்ள வேண்டும். பின் வாணலியில் 5 தேக்கரண்டி எண்ணெய்விட்டு, கடுகு, உளுத்

**பூண்டு தக்காளி 6 in 1
கிரேவி**

தேவையான

பொருட்கள்:

நல்ல சிவந்த தாட்டுத்
தக்காளி - ¼ கிலோ
பச்சை மிளகாய் - 4
பூண்டு பொடியாக தறுக்கி



சமையல் போடப

தம்பருப்பு தானித்து அரைத்த கிரேவியை விட்டு, கொதிக்க விடவும். எண்ணெய் பிரிந்ததும் சுழிவேப்பினை, மல்லியை மேலே தூவவும். (சப்பாத்தி, துட்டுவிட்டுத் தொட்டுக் கொள்ள சூப்பர் கிரேவ்.) சீனி அல்லது வெவ்வதனது கடைசியில் சேர்க்கவும்.

தோசை மேல் தடவி ரோல் போல் உருட்டி மேலே சீஸ் தூவி பள்ளிக்கு மதிய சாப்பாடாகக் குழந்தைகளுக்குக் கொடுக்க வாம்.

பீரட் மேலே தடவி 'போஸ் பண்ணி' சீஸ் + பனீர் துருவி, மல்லி, தக்காளி பொடியாக வெட்டி அவங்கரித்துக் கொடுக்கலாம்.

இதனுடன் புனித் தண்ணீரோ அல்லது புனி லிமூதோ சேர்த்து கொதிக்க வைத்து எண்ணெய் பிரிந்ததும் இறக்கவேண்டும்.

இது வெளியூர்களுக்குச் செல்கையில் துவையல், ஊறுகாய், சட்னி போல எப்படி வேண்டுமானாலும் பயன்படுத்தலாம். இரண்டு நாட்களுக்குச் செட்டுப் போகாது.

பீஸா மேல் தடவி குடைமின்காய், வெங்காயம், தக்காளி, கேரட், சீஸ் சேர்த்து 'போஸ்ட்' பண்ணலாம். இந்த கிரேவியை நுடுஞ்சல் செய்யும்போது 2 ஸ்பூன் சேர்த்தால் நுடுஞ்சல் குவி நன்றாக இருக்கும்.

வாணலியில் நெய் விட்டு, பட்டை, சோம்பு, கிராம்பு, உலக்காய், அன்னாசிப்பூ, முத்திரி, பல்வாரி சேர்த்து இந்த கிரேவியைச் சேர்த்து, கொதித்ததும் சாதத்தில் கிளறினால் 'தக்காளி ரைஸ்' ரெடி.

- ஆர். சாத்தி ரவி,
சங்கரவோயில்

மாதுரை, கஜா லுஸ் கலன்

தேவையான பொருட்கள்:

மாதுரைப்பழம் - 1
பாசிப்பயறு - 50 கிராம்
முத்திரி - 10
வேர்க்கடலை - 1 பிடி

தக்காளி - 2
பூண்டு - 6 பல்
வெங்காயம் - 1
குடைமின்காய்
தெய்யா - 1
காரட் - 1
வெண்ணெய் - 2 ஸ்பூன்
சீரகம்
தானிக்க
உப்பு
தேவைக்கு



செய்முறை: பாசிப் பயறை முளை வரும்படி ஊற வைத்துக் கொள்ளவும். வேர்க்கடலை, முத்திரியை தவிர்த்தவியாக வைத்துக் கொள்ளவும். கடலையைத் தோல் தீக்கி வைக்கவும். வெங்காயம், காரட், குடைமின்காய், தக்காளி, பூண்டு எல்லாவற்றையும் பொடிப்பிபொடியாக உறுக்கிக் கொள்ளவும். வாணலியில் வெண்ணெயைப் போட்டு உருகியதும் சீரகம் தானித்து வெங்காயம், தக்காளி, பூண்டு, குடைமின்காய், காரட் முதலியவற்றைப் பச்சை வாணை போகும் வரை வதக்கவும். மசாலாப் பொடி, உப்பு சேர்த்து வதக்கவும். அடுப்பை அணைத்துவிட்டு முளை வந்த பயறையும் தக்காளி, பூண்டு கலவைகளைக் கொட்டி கிளறிவிடவும். கடைசியில் வேர்க்கடலை, முத்திரி சேர்த்து, கொத்தமல்லி தூவி (தேவைப்பட்ட வர்கள் எலுமிச்சைச் சாறு விடலாம்) மாதனை முத்துக்களுடன் சேர்த்து சலாட்டாகப் பரிமாறவும்.

- வி.ஆர்.வசந்தா,
பெங்களூரு

**பூண்டு, தக்காளி மயிழம்பூ
தேன்குழல்**

தேவையான பொருட்கள்:
பச்சமிரி மாவு - 2 கப்



பயத்தம் பருப்பு + கடலை பருப்பு
(வறுத்து பொடித்த மாவு) - 1 கப்
வெண்ணெய் - 2 தேக்கரண்டி
என் - 1 ஸ்பூன்
தக்காளி - 350 கிராம்
பூண்டு - 30 கிராம்
மிளகாய்த்தூள் - 1 ஸ்பூன்
எண்ணெய் - பொரிக்க
உப்பு - தேவைக்கு

செய்முறை: தக்காளியைக் கொதிக்கும் தண்ணீரில் போட்டு puree எடுக்கவும். பூண்டை வேக வைத்து விழுதாக அளாத்துக் கொள்ளவும். அரிசி மாவு, பயத்தம் பருப்பு, கடலைப் பருப்பு, தக்காளி பூண்டு, பூண்டு விழுது, என், வெண்ணெய், தேவையான அளவு உப்பு, மிளகாய்த்தூள் எல்லாவற்றையும் கலந்து சேகரித்து கொள்ளவும். பிசைத்த மாலை தேன்குறும் அச்சில் போட்டு எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும்.

- சீதா நாகராஜன்,
ரணிப்பேட்டை.

பூண்டு - தக்காளி சாதம்

தேவையான பொருட்கள்:
தக்காளி - 1/4 கிலோ
பொன்னி அரிசி - 1 கப்
பூண்டு - 8 பல்
இஞ்சி விழுது - 1 கஸ்பூன்
நெய் - 50 கிராம்
முந்திரி - 10
திராட்சை - 1 கைப்பிடி

பச்சை மிளகாய் - 3
வெங்காயம் - 1
கொத்துமல்லித்தழை - 1 கைப்பிடி
புதினா - 10 இலைகள்
கரம் மசாலா - 2 கஸ்பூன்
எண்ணெய் - 1 ஸ்பூன்
உப்பு - தேவைக்கு

செய்முறை: அரிசியுடன் ஒரு கஸ்பூன் உப்பு சேர்த்து, உதிராக சாதமாக வாத்துக் கொள்ளவும்.

சிவிது நெய்விட்டு, முத்திரி திராட்சை வைத் தவியாக வறுத்து வைக்கவும்.

வாணலியில் மீதமிருக்கும் நெய்யை விட்டுக் குடாக்கி, அதில் அளாத்த பூண்டு, இஞ்சி விழுதைப் போட்டு சாதக்கவும். மல்லித்தழை, புதினாவில் பாதி அளவை எடுத்து, விழுதுடன் சேர்த்து வாத்தக்கவும். அத்துடன் பொடியாக நறுக்கிய மிளகாய், வெங்காயம், தக்காளி, தேவையான உப்பு சேர்த்து நன்கு வேக விடவும். இறங்கும் முன் 1 கஸ்பூன் கரம் மசாலாத் தூள் சேர்த்துக் கிளறி இறக்கவும்.

ஒரே அடிகளையான பாத்திரத்தை அடுப் பில் வைத்துக் குடாக்கி, அதில் எண்ணெயைப் பரமலாக விட்டு அதன் மேல் சாதத்தில் பாதியளவைப் பரப்பவும். சாதத்தில் மேல் தக்காளி - பூண்டு கவவை எய்தப் பாதியளவு பரப்பி, மீண்டும் அதன் மேல் மீதி இருக்கும் சாதத்தைப் பரப்பவும். அதன் மேல் மீதி இருக்கும் பூண்டு கவவை எய்தப் பரப்பி, அதன்மீது வறுத்த முந்திரி, திராட்சை, கரம் மசாலாத்தூள், கொத்து மல்லி, புதினா அனைத்துதையும் போட்டு மூடி வைக்கவும். குறைந்த தீவில் ஏழு நிமிடம் வைக்கவும். பின் இறக்கி வைத்து எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கிளறி பரி மாறவும். எளிமையான கவையான பூண்டு - தக்காளி சாதம் தயார்.

- எஸ்.வசந்தி,
கன்னியாகுமரி

எங்கள் குடும்பம் மிகவும் ஏழ்மையாவது. வறுமை என்றால் அப்படி ஒரு வறுமை. சாப்பிட ஒன்றுமே இருக்காது. அப்படியே ஏதேனும் உணவு சமைத்தால்கூட தன் பங்கு சாப்பாட்டையும் எணக்கு ஒதுக்கி 'தீ சாப்பிடு... எணக்கு இன்னதைக்கு என்னமோ பரிசியே இல்ல' என்பான். இது என் அம்மாவின் முதல் பொய்.

வீட்டின் அருகில் குளம். அதில் மீன் பிடிப்பது அம்மாவின் வழக்கம். போஷாக் கரண ஆகாரம் கொடுத்து, ஆரோக்கியமாக என்னை வளர்ப்பதில் அவளுக்கு ஆசை. மீன் அகப்பட்ட அன்று குசியாகக் குழம்பு களைப்பான். ஒரு பிடி பிடிப்பேன். தீயும் சாப்பிடும்மா' என்றால், 'எவக்கு சைவம் தாம்ப்பா பிடிக்கும்.



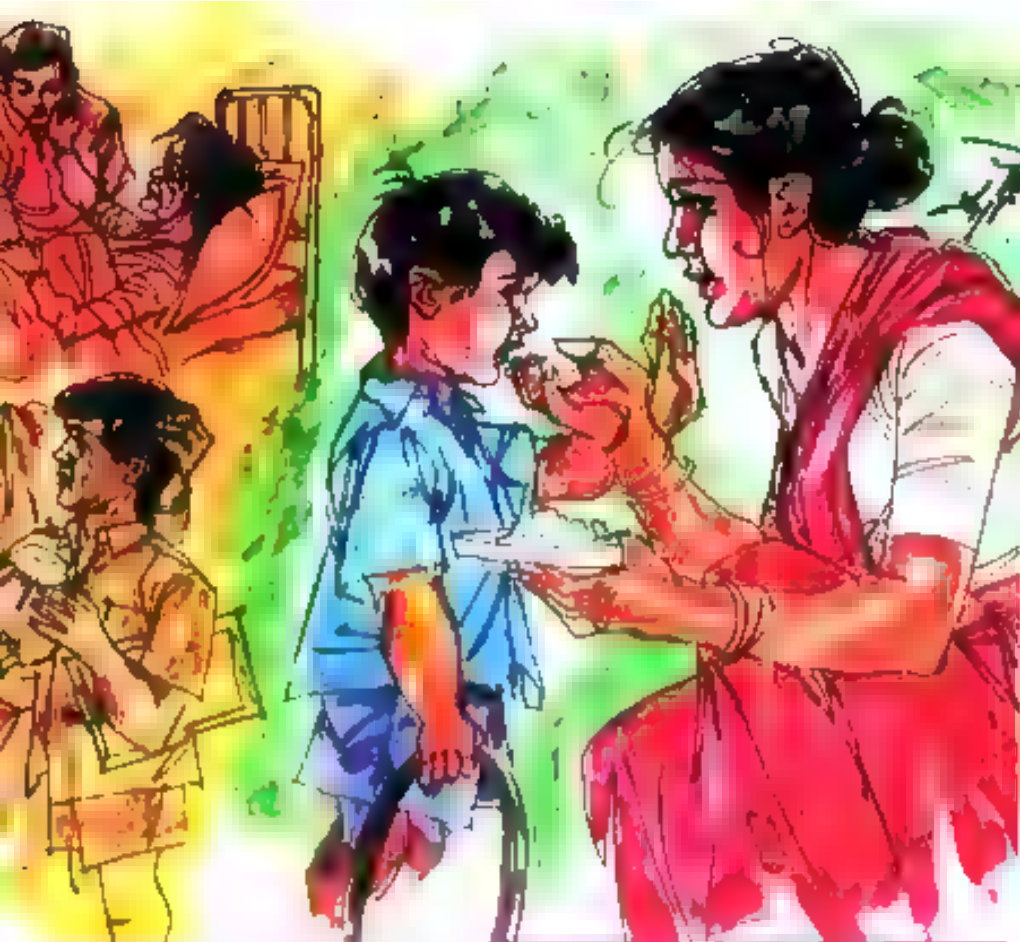
“பொய் சொல்லலாகாது மம்மீ!”

மிகச் சம வைக்காம தீயே முழுக்கச் சாப்பிடு' என்பான். எவ்விடம் அம்மா சொன்ன இரண்டாவது பொய்!

தீப்பெட்டித் தொழிற்சாலையில் அம்மா வேலை பார்த்தாள். அதில் டைட்க்கும் சொற்ப வருமானத்தில்தான் என்னைப் படிக்க வைத்தாள். தான் முழுக்க அக்கு வேலை செய்தது போக இரவு யூரா மெழுகுவர்த்தி ஒற்றிக் கொண்டு வீட்டிலும் தீப்பெட்டி செய்வான். 'அம்மா தூங்கும்மா' என்றால், 'எனக்கு தூக்கமே வரலப்பா; தீ படுத்திக்கொ ராஜா' என்பான். இது என் அம்மாவின் மூன்றாவது பொய்.

என்னுடைய பள்ளி இறுதிப் பரீட்சைக்கு அம்மாவும் வந்தாள். கட்டெரிக்கும் வெளியில் வெளியே காங்குடுக்க தான் முழுக்க தின்றான். மதிய இடைவெளியில் சிவ்வேன்ற இலதீர் பருகத் தந்தாள். 'தீ குடிம்மா' என்றபோது, 'இப்பத்தாம்பா சாப்பிட்டேன்' என்றான். அம்மாவின் நான்காவது பொய்!

அப்பா இறந்த பிறகு வறுமையுடன் போராடிவான் அம்மா. நான் குழந்தையாக இருந்தபோதே அப்பா போய்விட்டார். தனியே என்னை வளர்க்க அப்படிக் கஷ்டப்பட்டான். பக்கத்து வீட்டிலிருந்த நல்ல மணம் படைத்த அங்கில் சிறிதும் பெரிதுமாக அல்லப்போது உதவினார். அக்கம்பக் கத்தினர் நல்லிதயம் படைத்தவர்கள். என் அம்மாவிடம். 'தீ இன்னும் இளமையாகத்தானிருக்கே. உனக்கும் துணை வேண்டாமா? தனியே எப்படி நாட்களைக் கழிப்பாய். நிருமணம் செய்து கொள்' என்றபோது, 'எனக்கு இனி மகன்தான் துணை' என ஐந்தாவது பொய்யைச் சொன்னான் அம்மா. எனக்கு படிப்பு முடித்து வேலைவும் சேர்த்தது. ஆனால் அம்மா ஒய்வு எடுக்காமல் கைக்கறி விற்றாள். பணம்



அனுப்புவேன். திருப்பி அனுப்பி விடுவான். 'என்னிடம் செலவுக்குத் தாராளமாக(1) இருக்கிறது. நீ பட்டணத்தில் காசுக்குக் கஷ்டப்படாதே' என்பான். அம்மா சொன்ன ஏழாவது பொய்.

பார்ட் டைமாக மாஸ்டர்ஸுக்கு படித்து வெற்றி பெற்றேன். நல்ல சம்பளம். வெளிநாட்டில் வாழ்க்கை. 'அம்மா இனிமே எங்கிட்டே வந்துடு. ரெஸ்ட் எடு. சோர்க்கம்மா. ஜாவியா இருக்கலாம்' எனக் கெஞ்சியேன். 'இனிமே என்னை எதுக்குப்பா ஆடம் பரமெல்லாம்... எனக்கு ஒத்துக்காது. இங்கேயே சொச்ச வாழ்க்கையையும்

இருத்துட்டுப் போயிட்டறேனே...' என மறுத்து விட்டான். அம்மாவின் ஏழாவது பொய்.

அம்மாவுக்கு வயதானிவிட்டது. புற்றுநோய் வந்து அவஸைதப் பட்டான். ஆஸ்பத்திரியில் போய்ப் பார்த்தேன். மெலிந்து நலிந்து சோகையாகி உடல் பூரா வலியும் வேதனையும் மாடப் படுத்திருந்தான். நான் விக்கி விக்கி அழுதேன். என் தனையைக் கோதியவாறே, 'அழாதே ராஜா... எனக்கு வலிக்கவேயில்லை. சரியாப் போயிடும்... தான் பிழைக்கடுவேன்' என்றான். இது அவரின் எட்டாவது பொய்.

தன் வாழ்வின் கடைசி பொய்கையைச் சொல்லிவிட்டு இறந்துபோனான் என் அம்மா

இவை எல்லாமே ஆஹா 50! தான்!

‘கிளோ’ தீப்பெட்டி வரங்கினால் ரேடியம் எட்டிக் ஒட்ட வேண்டியதில்லை. மின்சார வெட்டின்போது இருட்டில் தீப்பெட்டியே அதன் இருப்பிடத்தைக் காட்டிக் கொடுப்பதால், சிரமப்படவேண்டாம்.

- ஆனந்தவல்லி சங்கர், காரைக்குடி.

இரவு பள்ளியில் தூர பயணம் செய்துவிட்டு காலை பள்ளிடாண்டில் வந்து இறங்கியதும் முதலில் மக்கள் தேடுவது கழிப்பறைவந்தான். தனியாக வருபவர்கள் குட்டேஸ், பை முதலியவற்றை வெளியில் வைத்துவிட்டு செல்வது முடியாத காரியம். இதற்கு டாய்ஸெட் அருகிலேயே ஒரு ஸ்டாண்ட் வைத்து டோக்கன் கொடுத்து ஒரு நியாயமான

மினி க்ளஸ்டர், மினி மிக்ஸரி போல் மினி வாஷிங் மெஷின் ஆவது ரீரர் மட்டும் உள்ளதாகக் கண்டு விடித்தால் பட்டுக்கு வைதியாவும் கை அழுந்தாத இடமான மகளிர்க்கு மிக வசதியாக இருக்குமே!

- டி.என்.லக்ஷ்மி, சென்னை-23

சிறு கட்டணத்தை வசூலித்தால் பயனில்லாமல் இருக்கும். டாய்ஸெட் பொறுப்பாளர்கள் இதை கவனிப்பார்களா?

- ஆர்.ராஜாலைக்ஷ்மி, கடப்பா

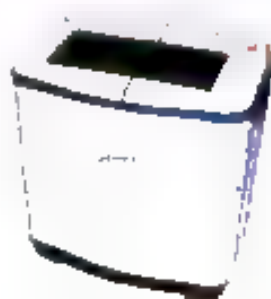
கார்த்திகை

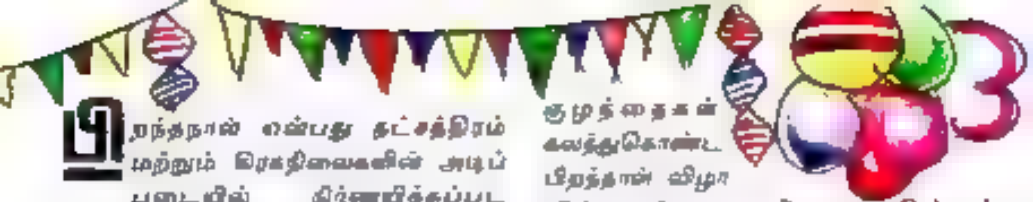
வரப்போகிறது. அனல் பொரி, நெல் பொரி இவற்றை உருண்டை ரிடிப்பது வழக்கம். பாகு நல்ல கெட்டிப் பாகு வந்ததும் சில சொட்டு எதுமிச்சம் பழம் சாறுவிட்டு கறைது கிளறி, பொரியில் திட்டமாக விட்டு கறைது ரிடித்தால் உருண்டை அரைந்து போகாது. பாகின் கொஞ்சம் நெய்விட்டு, கக்குப்பொடி, ஒலப்பொடி போட்டு செய்தாலும் கவையாக இருக்கும்.

- பத்மா

வெங்கட்ராமன், சென்னை - 28

ஆஹா 50!





புறந்தநால் என்பது தட்சத்திரம் மற்றும் கிரகநிலைகளின் அடிப்படையில் திர்ணயிக்கப்பட வேண்டும் என்பது தான் திபதி. ஆனால், இன்று குழந்தைகள் பிறந்த ஆய்விய தாளாளத்தான் கொண்டாடுகிறோம். அநிலும், அந்த தான் வார நாட்களில் வந்துவிட்டால், அந்த வாரக் கடைசியில் வரும் சனி அய்வது ஞாயிறு அன்று கொண்டாடுவது வழக்கமாகிவிட்டது. சமீபத்தில் எங்கள் வீட்டுக்

குழந்தைகள் கவத்துகொண்ட பிறத்தான் விழாவில், எத்தனை விதமான நின்பன் டங்கர் சாட் வகைகள், இனிப்பு வகைகள், விதவிதமான பீட்சா, ஐஸ் கிரீம், துடுவல், பாஸ்தா, சான்ட்விச், குக்கீஸ், ஜெல்லி, உயர்தர கேக் வகைகள். விருத்தின் கறைவைட்டாக ஒரு சாக்வேட் தீர்வீழ்ச்சி, அதாவது, சாக்வேட் மேலிருந்து வழிந்து கொண்டே இருக்கும், குக்கீஸ், ஜெல்லி போன்றவற்றை எடுத்துக் களசளில் நொய்த்து அவரவர்களே சாப்பிடலாம். இவை தவிர, வந்திருக்கும் குழந்தைகள் அந்தக் களசு பேரும் மெழுகத்தி, டாட்டு போட்டுக் கொள்ளலாம்.

இத்தனை செலவு அவசியமா?





நீரிக்க சுயங்கலி-பயி

பெண்களைப் பெரிய

வர்கள் ஆசீர்வதிக்கும்போது 'நீ நீக்க சுயங்கலியை இருப்பாய்' என்று கூறி ஆசீர்வதிக்கும்வர்கள். இந்த வசந்தத்தில் உன் கணவனும் வெகு காலம் வசு வேண்டும் என்ற உட்கருத்தும் சேந்திதே அடங்கியுள்ளது.

பெண்ணின் வசந்தகை முழுவதும் கணவனுடைய தலத்தையும் பொறுத்தே உள்ளது. ஒரு பெண் செய்யும் தலத்தும், கெட்டதும் மற்றும் அடிக்க பலன்கள் எல்லாமும் அப்படியே அந்தப் பெண்ணுக்கு மட்டும் வந்து சேர்வதில்லை. அவளது கணவனையும் கூடவே வந்து சேர்கிறது.

ஒரு பெண் தலம் செயல்பட நினைவு செய்தாலும், தலம் ஆசீர்வாதத்தைப் பெறாததும், அவளது கணவன், குடும்பம் என எல்லோரும் தலமடை மயிற்சீராக இருப்பார்கள்.

- பிரதிபலிப்பு

சென்னை- 84

முடித்தில் பெயிண்டிங் செய்து கொள்ளலாம். எல்லாருக்கும் தொப்பி, மாஸ்க், விதவிதமான பஹுன்கள்! கூடவே பலவிதமான விளையாட்டுகள், லக்கிடிப் இத்தயாதி இத்தயாதி. இது தவிர, அத்தனை குழந்தைகளுக்கும் டிட்டரர் கொட்ட.

சென்னை நி.தகரிவுள்ள பிரபலமான ஒட்டல் ஒன்றில் இதுபோன்ற பிறந்த தாய் கொண்டாட்டத்துக்கு மேற்படரிய உணவுக்கு மட்டும் ஒருவருக்கு உமார் அறுபது ரூபாய். நூல் அலக் காரம் மற்ற விளையாட்டுக்கள் எல்லாவற்றுக்கும் தனி செலவு. 'சுவண்ட் மேனேஜர்' என்ற ஒருவர் இந்த நிகழ்ச்சியை வடிவமைத்து நடத்தித் தருவார். அவருக்குத் தனிக் கட்டணம்.

குழந்தையின் வகுப்பிலுள்ளவர்கள் மற்றும் தெருங்கிய நண்பர்கள், உறவினர்களின் குழந்தைகள் யாவரும் அழைக்கப்படுகின்றனர். குழந்தைகளுடன் எப்படியும் பெற்றோர் வந்தாக வேண்டும். உமாராக அது பேர் என்றால் மொத்த செலவு கிட்டத்தட்ட ஒரு லட்ச ரூபாய். தம் தாட்டில், அடுத்த வேளை உணவுக்கே வசதி இல்லாத குழந்தைகள் எத்தனை எத்தனை?

வகுடா வகுடம் வரும் பிறந்த தானுக்கு (அதுவும் அந்தக் குழந்தைகளுக்கு தன்னைச் சுற்றி என்ன நடக்கிறது என்பதோ, பெரியவனாவதும் இது பற்றிய ரூபகமோ இருக்குமா என்பது சந்தேகம்.) இத்தனைச் செலவு செய்வது அவசியமா?

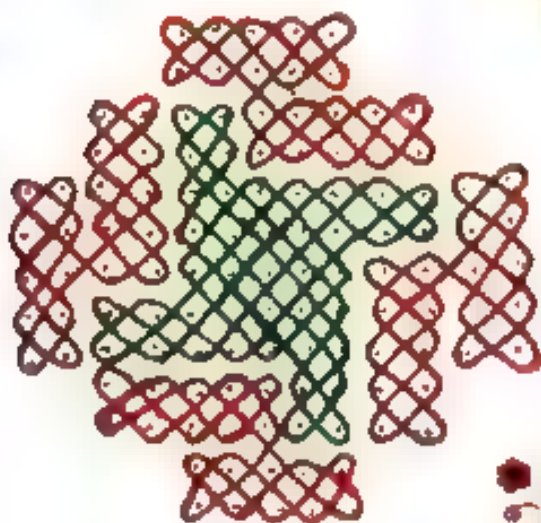
சில மணி நேர சந்தோஷத்துக்காக இவ்வளவு செலவு செய்வதைத் தவிர்த்த முடியுமா என்பதை பெற்றோர்கள் அடுத்த பிறந்த தானுக்கு யோசிப்பார்கள்.

- கலாநாதத்தி



வண்ணக் கோலங்கள்

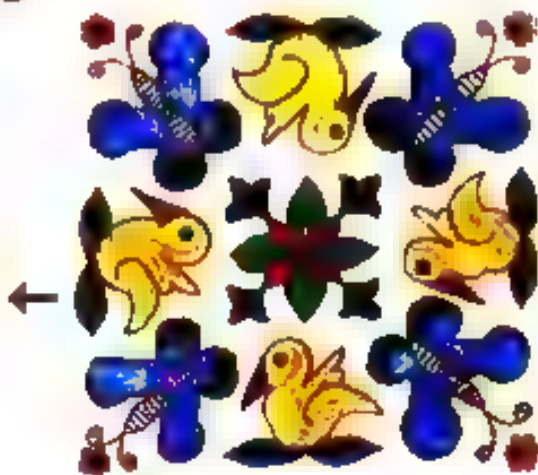
- ஹரிப்பிரியா மகாதேவன்,
சென்னை-44



9 புள்ளி 8 வரிசை
நான்கு புறமுக 6 புள்ளி
2 வரிசை நேர்புள்ளி

- பவானி கிருஷ்ணா,
பெங்களூரு

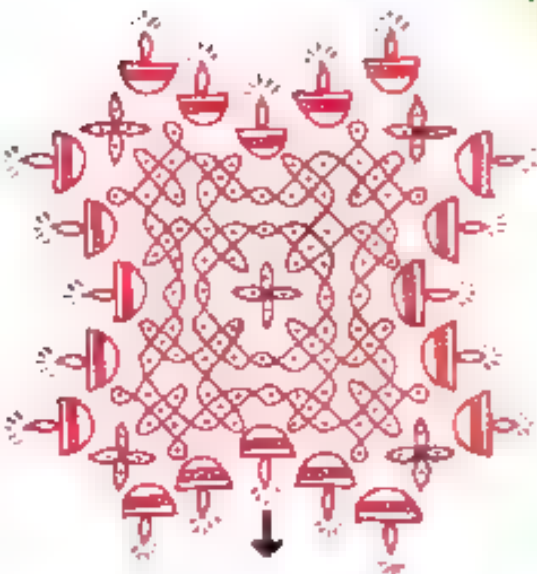
13 புள்ளி 13 வரிசை
- எஸ்.காயத்திரி, கடலூர்



15 புள்ளி 8 வரை
(செதுப்புள்ளி)

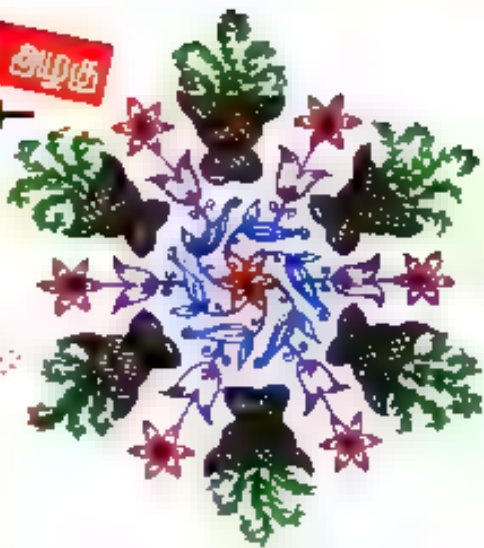
- எம்.ஏ.உமாசுதேவி பஸ்ராமன்,
திருவாய்மங்கலம்

வாசல் அழகு



16 புள்ளிகள் 18 வரிசைகள்

- டி.ஆர்.அலிமொக்தா, பெங்களூரு



15 முதல் 1 செதுப்புள்ளி

- எம்.பு.தவமணிதேவி, குதுர்



25 - 13 ஊடுபுள்ளி

- ஆர்.தம்பிகா, மதுரை

மழைநீர் தேங்கி
நிற்கும் சாலைகளில்
செல்லும் வாகன
ஓட்டிகள் பாதசாரிகளை
மனத்தில் கொண்டு
மழை நீர் அவர்கள்
மேல் அடிக்காதவாறு
மெதுவாகச்
செல்லலாம்.
எத்தனையோ பேர்
பள்ளி, கல்லூரி மற்றும்
அலுவலகம்
செல்பவர்களாக
இருக்கக் கூடும்.

- கே.வனிதாமணி,
சென்னை - 101

நெல்லிக்கனி
அல்லது பச்சைக்
கறிவேப்பிணையை
அரைத்து மோருடன்
கலந்து சாப்பிட்டால்
வாய்ப்புண், வயிற்றுப்
புண் ஆறும்.

- சாமிசுந்தர,
ஈரோடு

ஆட்டையில்
வெற்றிலைக் கறை
படித்து காற்று
விட்டால் சிறிது
கண்ணாம்புத்
தண்ணீரை அந்த
இடத்தில் விட்டுத்

குழகிய விழிகளை உண்பவர்கள், கண்களின்
கீழ்பகுதியில் ஏற்று கொட்டாக 'ஜப்போ' தீட்டினால்
பெரிய கண்ணை போன்ற தோற்றத்தை கொடுக்கும்.

- சுப.புதுமேலத்தி, பூணம் பானையம்

தேய்த்து, ரின்னர்
தண்ணீரில் அலசினால்
கறை காணாமல்
போய்விடும்.

- பா.குணா, வயலூர்

ஒரு மேஜைக்
காண்டி தேன், ஒரு
லாடி எதுவிதச்சு சாறு,
துளி உப்பு, துளி
புளிக்காத தயிர்
எல்லாவற்றையும் ஒன்று
சேர்த்து நன்றாகக்
கலக்கிக் குடித்தால்
வயிற்றுப் போக்கு
உடனே நின்று விடும்.

- உஷா ராமலாத்தி,
கொக்கட்டா

கிரூலில் சேற்றுப்புண்
வந்துவிட்டால்
அதற்கான களிம்பைப்
தடவிய பிறகு, விரல்
இடுக்குகளில்
தொடமாகோல் அல்லது
சின்ன ஸ்பர் ஏதாவது
வைத்து காற்று
படுகிறார்போல
விசித்து வைத்துக்
கொண்டால் புண்
#க்கிரம்
ஆறிவிடும்.

- சாஸ்தி,
வித்யாநகர்



Evelyn

MYBRA

mybrainindia.com

MYBRAND ENGINEER INSTALLED

... ..

...and the ...

Head Office: Nawab, D-145A, M.H.D.A. Colony, Anandnagar.

tel: 0200 905 176 044 42182226, 044411 0141, 0312071603, 04427 340

உணவன் மனைவி இருவரும் வேலைக்குப் போகும் இக்காலத்தில் காலையிலே அவசரத்தைத் தவிர்க்க முதல்தான் வீட்டுப்போன உணவன் வீட்டில்தான் அவத்து உபயோகிப்பது அப்பாவியமாகிவிட்டது. வெளிநாடுகளில் வாழும் இந்தியர்களுக்கு இதுதான் சாத்தியம். வீட்டுப்போன உணவன் குளிர் தினலையில் வீட்டில் வைத்துச் சாப்பிடுவது உடனுக்கு நல்லதா? எத்தனை நாட்களுக்கு வைக்கலாம்? இத்தனை சந்தேகங்களையும் தீர்த்து வைக்கிறார்கள் உணவு ஆலோசனங்கள்.

சீமைத்த உணவன் அன்ற வெப்பநிலையில் அதிக நேரம் வைத்திருப்பது சரியல்ல என்பது அவர்களின் முதல் கணிப்பு. அன்ற வெப்ப நிலையில் பாக்கிரியாக்கள் அதிகமாக வளரவில்லை, காலை உணவிற்குப் பின் வீட்டு போன உணவன் உடனே ஆறவைத்து அதாவது சீமைத்த 2 மணி நேரத் திற்குள் குளிர் தினலையில் வீட்டில் கத்த மான குடியு பாத்திரத் திற்குள் வைப்பது உடல் கொதாரத்திற்குப் பாது காப்பானது என்பதறார்கள். மேலும் குளிர்நிலையில் வைத்திருக்கும் உணவன் அதிகபட்சம் 24 மணி நேரத்திற்குள் உபயோகப்படுத்தி விடுவது கத்தமம் என்பதறார்கள்.

குளிர் தினலையில் இருந்து வீட்டிலிருந்து வெளியே எடுக்கும் உணவன்

அதிக நேரம் அளவெப்பநிலையில் வைத்திருக்கக் கூடாது. வீட்டிலிருந்து எடுத்த உணவன் முழுவதுமாக கொதிக்க வைத்த பின் உண்பது நல்லது. கொதிக்கும்போது கெட்ட வாடை அடிப்பது போல் சந்தேகப்பட்டால் அந்த உணவன் உண்ணக் கூடாது. ஒவ்வொரு உணவு பதார்த்தங்களுக்கும் அதற்கான நிலைப்புத் தன்மை (ஷெல்ப் லைப்



ஸைஃப்) உண்டு. அதிக புரோட்டன் மற்றும் தண்ணீர் சேர்ந்த உணவுகள் (சாம்பார், வேகவைத்ததால், பொங்கல்) சிக்கிரம் கெட்டுவிடும் வாய்ப்பு அதிகம்.

சைவ உணவுகளையிட அசைவ உணவுகள் சிக்கிரம் கெட்டுபோகின்றன. இதுவே உப்பு, எலிவீகர் சேர்த்த ஊறுகாய் போன்றவற்றை அதிக நாட்கள் கெட்டுப் போகாமல் பாதுகாக்கலாம்.

மீந்துபோன உணவை ஃப்ரீசரில் வைத்து அடுத்த நாள் கொடுக்கவைத்து 'வன்ச'க்கு பேக் செய்வதும் பாதுகாப்பான நல்ல வழிமுறைகள்.

எவ்வளவுமுட்டும் விளைவாகி நேரத்தில் மீந்துபோன உணவை எப்படி வீணாக்குவது என்பதில்தான் கரியாவ

அடுக்கலை

வெய்காயம், தக்காளி சேர்த்து சப்பாத்திக்கு கூட்டு செய்து மாணவியில் டிபலாகப் பரிமாறலாம். அவ்வது பச்சை வெங்காயம் தக்காளியுடன் 'சாண்ட்விச்'சாக கொடுக்கலாம்.

★ சப்பாத்தியை சிந்திராக கட்டுவது அதனுடன் மீந்துபோன காய்கள், ரசத்தில் உள்ள பருப்பைச் சேர்த்து 'கொத்து பரோட்டா' வாக உணவாக்கிக் கொடுக்கலாம், காயும் விணாகாது. பிரெஷ்ஷாகச் சாப்பிடலாம்.

★ ரசுல்வா, குலோப் ஜாமுன் சர்க்கரை சிரப் மீந்து போனால் மில்க் ஷேக், ஸெமன் ஜூஸுக்கு உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளலாம்.

மீந்த உணவை ஃப்ரீசரில் வைக்கும் போது கவனிக்கப்பட வேண்டியது என்ன?
★ குளிர்நிலையில் உணவை பதப் படுத்தப்பட்ட உபயோகிக்கும் பாத்திரங்கள் மிக மிக சுத்தமாக இருக்க வேண்டும்.

★ ஃப்ரீசரில் குவர்டோஸ் செய்யக் கூடாது.

★ குளிர்சாதனம் எளிதாக எம்லா பொருட்கள் மீதும் படும் படி இருக்க வேண்டும்.

முங்காலைத் துவக்கையில் குளித்த பின் வாசலில் தோட்

டத்துக் காயை வாங்கி உடலே நறுக்கி சாணி மெழுகிய அடுப்பில் சமைத்துக் கட்டை சாப்பிட்டவர்களின் உடல், உரமாக உரைத்து தின்ற ரசசியம் இப்போதாவது புரிகிறதா?

தன்றி: 'தி மீந்து'

தகவல் : வியாபார கேவன், திருவனந்தபுரம்

மீந்துபோன உணவு பாதுகாப்பானதா?

கெள்விதான். அதற்கும் உணவு ஆயோக்கர்கள் 'டிப்ஸ்' தருகிறார்கள்.

★ ஒவ்வொரு நேரத்துக்கும் வேண்டிய மாத அளவாக சமைப்பது நல்லது.

★ காலையில் மீந்துபோன உணவுடன்

சென்ற இதழ் சுருக்கம்...

மிஸ்த்த

முடிமும்,
கலகலப்பாண
கபாவமும் கொண்ட
ரமா மாதவன், அந்த
வீட்டின்
பொறுப்பாண
மருமகன்.
அலுவலகத்திலிருந்து
வரும்போது
அவளுக்கு எல்ல
விபத்தில் கால்
எலும்பு முறிவிறது.
அறுவை சிகிச்சை
முடிந்து, வீடு
திரும்பிய பின்பும்,
ரமா உற்சாகம்
குன்றியவளாகக்
கொந்தே
இருக்கிறாள்.
ரமாவைக்
காணவரும்
அவளது நாத்தனார்
மாலதி, ஏன்
அண்ணி இப்படி
ஆனாள் என்று
மனக்கவலை
கொள்கிறாள்.

ஹாம் அலங்கோலமாகக் கிடத்தது. கபா பள்ளிக்குச்
செல்வது தயாராகக் கொண்டிருந்தான்.

பாட்டி செந்திருத்த துஞ்சன், தண்ணீர் வற்றி கெட்ட
மாக இருந்ததால், சாம்பிட முடியாமல் நினைதி அப்படியே
வைத்துவிட்டான்.

"போதும் பாட்டி..."

"க்ரோவான் பாகன் எங்கேப்பா..."

மாதவன் யாருக்கோ கீப்பான் செவ்வு கொண்டிருக்
தான்.

"சாகன் கொண்டும் வேற வேறையா இருக்கே, மிஸ்
திட்டுவாய்க்..."

"பெய்ட் பெய்ட், வரவம், எட்டட்டாய்க்கு..."

கபா, தவித்துக் கொண்டிருந்தான்.

யாவதெனக் கண்டது. சீப்படன் ஓடி வந்தான்.
"இவ்விக் கு நீயே சீவி வீடுங்க அதனத. பாட்டி நிறைய
எண்ணெய் வச்சதவா அப்பா வாரிவா வாரிக் கும்க்..."

லலிதா விஸ்வநாதன்



ஒருவாறு ரெடியானதும் தேராக
ரமாலிடம் சென்று. "அம்மா, தான்
ஸ்கூலுக்குக் கிளம்பிவரக்க... னை"
என்றாள்.

தாயிடமிருந்து பதில் வராததும்,
"அம்ம்மா" என்று அடிட்டவாக அழைத்
தாள்.

"ஷ்... கபா" என்று மாதவன் அவ
சரமாக எச்சரிக்கவும், ஒன்றும் சொல்

வாரமும் கிளம்பிவிட்டாள்.

மாதவனும் கபாவும் கிளம்பிப்
போனதும் அதற்குமேல் அம்மாவால்
தாக்குப்பிடிக்க முடியவில்லை. "வய
சாக்க. எனக்கு இந்த அளவுக்கல்
தாக்கவில்லை" என்று படுத்துவிட்
டாள்.

மாவதி மீண்டும் இரண்டு மூன்று

ஏன் மாறினாய் அண்ணணி?



மினி தொடர்-2

முற்ற ரமாலிடம்
சென்று பேசிப் பார்க்
தாள். பெருமூச்சு
விடத்தான் அவளால்
முடிந்தது.

ஐ. எஸ். ஸிஸ் தனி
யாக இருக்கும் கண
வனின் நினைவு அழிக்
கடி வந்தது. 'பாவம்,
தானில்லாமல் தனி
யாக என்ன பாடு
படுகிறாரோ' என்று
சங்கடமாக இருந்தது.
'அடுத்த வாரம் இந்
தேரம் போய் விட்
லாம்' என்று தன்னவத்
தானே தேற்றிக்
கொண்டாள்.

அன்றிரவு சுத்
தரிடமிருந்து ஃபோன்
வந்ததும் முதலிய
அனாதத்தான் விசாரித்
தாள்.

"தனியாக ரொம்

பக் கஷ்டமாக இருக்கா?" ஒரு தீண்ட புலம்பவைத்தான் பதிவாக எதிர்பார்த்தான்.

"அப்படி யொன்று இல்லை மாறு. ஐ மேனேஜ்ட் வெல் டுடே" என்றான் கத்தர்.

மாவதிக்குள் ஏதோ வேல் டேஜ் ட்ராப்பினால் ஒரு பம்பு சிபியூசானது போல் இருந்தது. இவ்வளவுதானா?

"ஆனா... மாறு, அதற்காக ஒரேயடியாக நீ அங்கேயே டேரா போட்டுடாதே. ஐ மிஸ் பூ வெரி மச். எப்படியோ இன்று சமாளித்து விட்டேன். தட்ஸ் ஆவ். நீ வத்தால்தான் சரியாகும்."

மாவதிக்குள் பம்பு இப்போது பிரகாசமடைந்து விட்டது. சிறிது நேரம் கணவனுடன் பேசிவிட்டு, யோசனை யுடன் அண்ணனை நாய்ச் சென்றாள்.

"அண்ணா, இந்த ஒரு வாரம் உங்கன் ஆஃபீஸ்-க்கு வீவு போட்டு விடுங்கனென்."

"இப்போது வேண்டாம்மா... ரமா ஆக்ஸிடென்ட் சமயத்தில் இருப்பது நான் வீவு போட்டிருந்தேன். போதும் போதுமென்றாகிவிட்டது.

ஜி.எம்.கூட சொன்னார். நம் டிபார்ட்மெண்டே ஆடிப்போய்விட்டதுங்கு."

"பாவம் அண்ணா நீங்கன்."

"இதற்கு பரிதாபப் பட என்ன இருக்கு? சொல்லப் போனால் இப்படி இருந்தால்தான் எனக்கும் திருப்தி; கத்தர் சிபோன்

எட்டுமாதையோ கண்டுபிடிப்பவர்கள், ரெட்டரி (கே) குலம் இப்படி ஒரு மின் விசிறியைக் கண்டுபிடித்தாகி, மின்சாரம் எப்பொழுதெல்லாம் தடைபடுகிறதோ, அந்த சமயங்களில், குறிப்பாக கோடைக் காலத்தில்தான் இரவு நேரத்திலும் ச.தனியாய் இருக்கும், கைக் குழந்தை வைத்திருப்பவர்களுக்கும், கட்டிடவரை குத்தியவர்களுக்குக் கிடைக்கும். இதுக்கும்.

பண்ணினாரா? நீ இவ்வளவும் பாவம் தனியாகத் திண்டாடுகிறாரா?"

"ம்... தல்லா இருக்கார்" என்ற மாவதி திகடுண்டு வெடித்தாள். "ஏன்னா, நமக் கொரு தியாயம், அண்ணிக் கொரு தியாயமா?"

மாதவன் திடைத்தான். "ஏன் இப்படி கேட்கிறாய்?"

"உங்கன் ஜி.எம்.எம்.பி போல, என் கணவரைப் போல யாருமே இங்கு அண்ணியை மிஸ் பண்ணவேயில்லையா?"

"என்ன உறுதுறியாய்? என் னையும் வீட்டையும்தான் நீயே பார்த்திராயே. அவள் ஆஃபீஸ் விருத்தும் தினம் இரண்டு தடவையாவது மேடம் எப்போ வருவாங்கன்னு கேட்கறாங்கனோ"

"இதெல்லாம் அண்ணிக் குத் தெரியுமா?"

"தெரியாது. பாவம் வருத் தப்படுவான். எத்தப் பிரச்சனை யும் அவனை எட்டாமல் ரொம்ப கவனமாகத் தான் பார்த்துக் கொள்கிறேன். எல்லாம் நன்றாக நடப்பதாகச் சொல்லிவிடுக்கேன். அவள்

சென் சிபோனைக்கூட ஆஃப் பண்ணித்தான் வைத்திருக்கேன். அப்படிவிருத்தும்..."

மாவதி அலுத்துக் கொண்டாள். "இங்கு தான் அண்ணா நீங்க தப்பு செஞ்சுக்கங்க! அண்ணி என்றுமே வெல்சுபீஷ் கிடையாது. உங்கன் செங்கைகளால், 'நான்

சூனா 50!



ஆவா 50!

சிறுத்தவர்களை, மலம் ஆகு மணிக்கு மோல் இரண்டாக
செய்யவை சந்தையு, வெளியேட்ட ஆக் செய்வது, ஒர்ப்பு
மணிக்கு மூலக் கட்டைப் பூட்டுவது போன்ற சினைகளின
வெளிகளைச் செய்ப் செலிசிப் பழக்கப்படுத்தினம்,
சிறுத்தவர்க்கு அளவன் மிகவுப் போழ்ப்பது இருப்பதன்.

பாட்டி: ஹாலிலிருந்து கேட்ட
சபாவின் குரலில் அழுதாள்
மும் கவந்திருந்தது.

“நேற்று நீ கேட்ட
யேன்னு காளையி
லேயே அளந்தப் பாலில்
ஊற வச்சுட்டே
சேம்மா” என்றான்
பாட்டி அறப்பூடன்.

"அம்மாவுக்கு எப்போ
பாட்டி சரியாகும்?" குழந்தை
தரையில் இப்போது ஏக்கம்.

இதற்கிடையில் செல்
போன் சிறுப்பினது. திரும்
பிப் பார்த்தாலும் ரமா எடுத்
காததால், மாநவன் எடுத்து,
ஸ்பீக்கரைப் போட்டு விட்
டான்.

மமா ஆஃபீஸ் அக்கவுண்ட்ஸ்தான். உடல்நலம் விசாரித்தவர் தொடர்ந்தார். "மேடம் இல்லாமல் இங்கு ரொம்பக் கஷ்டமாக இருக்கு சார். லீட்டில் வைத்தே சில முக்கிய சிபைல்களை மட்டுமாவது பார்க்கமுடியுமா என்று மேனேஜர் கேட்கிறார்."

"இரண்டு நாட்களில் சொல்
கிறேன்" என்று கூறி செல்வை
அணைத்துவிட்டுத் திரும்பிய
மாதவன் நிகைத்தான், ஸ்டூலில்
வைத்திருந்த மாத்நிரகனாகத்
காணவில்லை.

விவப்புடன் தள்ளா
தெருநிலைய மாதவன்
பார்த்து ரமா கேட்டாள்,
"கிழவியோடு தெருவில்
எப்போது வருவார் மாகா?"

(continued)



தேவையான பொருட்கள்:

- மக்காச்சோளமாவு - 100 கிராம்
- ஃபெலிகாப் - 100 மில்லி
- நாளை சோப்பு - 1 (வெள்ளை நிறம்)
- அழகான கூடை - 1
- கேரட் துருவி - 1
- ஃபெலிகாப் நிறங்கள் - தேவைக்கு
- சாட்டிள் ரிப்பன் - 1 மீட்டர்
- தெர்மோகோல் - சிறிய துண்டு
- செயற்கைப் புல், இலக்கைகள் அலங்காரம்

செய்முறை:

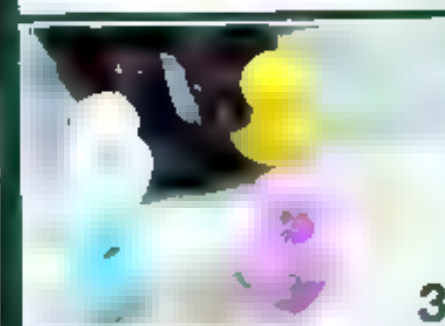
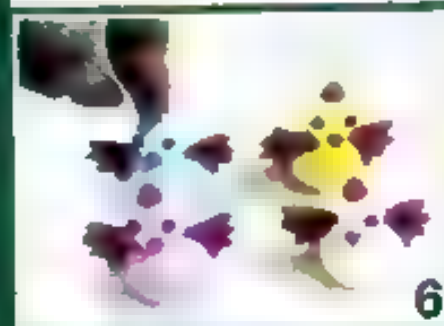
1. கேரட் துருவிவினால் சோப்பை எதிராகத் துருவிக் கொள்ளவும். பிறகு, ஒரு கிண்ணத்தில் 3 ஸ்பூன் சோப்புத் துருவம், 3 ஸ்பூன் சோளமாவு கலந்து அதனுடன் 3 ஸ்பூன் ஃபெலிகாப் சேர்க்கவும். அதிலேயே விரும்பமான கவர், சில துளிகள் கலந்து நன்கு பிசைந்து கொள்ளவும். ஒரு கோழிக் குஞ்சுக்கு மூன்று ஸ்பூன் சோப்புத் துருவம் கலையை போதுமாவது.

2. தயார் செய்து வைத்த சோப்புக் கலவையிலிருந்து சிறிய எலுமிச்சைப்பாவு எடுத்து நன்கு உருட்டி, வட்டமான ஒரு பந்து செய்யவும். அதோடு சிறிது கலையை எடுத்து கோலி அளவு வட்டமான ஒரு சிறிய பந்து செய்யவும். பெரிய பந்து கோழிக் குஞ்சின் உடம்பாகும், சிறிய பந்து கோழிக் குஞ்சின் முகமாகமாகும்.



**சோப்புக்
கட்டியில்
கோழிக்குஞ்சுகள்!**

3. சோப்புக் கலவையினால் தயாரித்த, வட்ட வடிவப் பந்துகளை இப்போது ஒட்ட வேண்டும். பெரிய பந்து (உடம்பாகும்) அடியில் இருக்கும்படி வைத்து, அதன்மேல் ஃபெலிகாப் தடவி, சிறிய



பந்தை (முகபாகம்) அதன்மேல் வைத்து
ஒட்டவும். ஒட்டியபின்பு தன்கு காய
விடவும்.

4. கோழிக் குஞ்சின் உடல்பாகம்
தயாராகிவிட்டது. இறக்கைகள் எப்படி
செய்வது என்பதைப் பார்ப்போம்.

ஒரு கிண்ணத்தில் 2 ஸ்பூன் சோப்புத்
துருவல், 2 ஸ்பூன் கோமாரவு, 1 ஸ்பூன்
ஃபெலிகால் கலந்து அதனுடன் சிவப்பு
வண்ணம் சிவ துளிகள் விட்டு தன்கு
பிசையவும். இந்தக் கலவையிலிருந்து
நிறிதளவு எடுத்து, உருட்டி, வட்டவடிவ
தட்டையாகச் செய்யவும். அதனை கத்தி
பால் குறுக்காகவும், தெடுக்காகவும் (+
வடிவில்) வெட்டவும். இப்போது 4 முக்



விடியற்காலம் இதைச் சொல்விக
கொண்டு வசையில் காணம் தெளிந்தால்
நித்திரம் தீயி அடிட ஹம்பம் பெருகும்
கண்ண நீரே கோதவரிடே குளப்படி
கண்ண
அள்ளித்தெளிக்கிறேன், ஹம்பம்
உண்டாக வேண்டும்
கணந்து தெளிக்கிறேன், கைபாசம் சே
வேண்டும்.
இருளோடு போ லுதேவி, பொருளோடு
வரவேண்டும் சீதேவி!
- ஷப்பிரேமலதா மனதேவன்,
பெரியகுளம்

கோணங்கள் நமக்குக் கிடைக்கும். ஒவ்
வொன்றையும் அடிப்பாகத்தில் கத்திபால்
V கட் செய்ய வேண்டும். ஒவ்வொரு
கோழிக் குஞ்சுக்கும் இரண்டு இறக்கை
வீதம் தயாரிக்கவும்.

5. கோழிக் குஞ்சுகளுக்கு, வலப்பக்கம்
ஒரு இறக்கை, இடப்பக்கம் ஒரு இறக்கை
என ஃபெலிகால் தடவி ஒட்டவும்.

6. சிவப்பு வண்ண சோப்புக் கலவை
விழிஞ்சு நிறிது எடுத்து, நிறிய முக்
கோணங்கள் செய்யவும். இதை குஞ்சு
களின் தலையில் கொள்ளடையாக, பளா
தடவி வைக்கவும். அதனவிடச் சிறிய
முக்கோணம் செய்து, அதை கோழிக்
குஞ்சின் மூக்குப்பாகமாக பளா தடவி,
படத்தில் காட்டியபடி ஒட்டவும்.

7. கண்களுக்குக் முன்பு சொல்ல
விதைத்தியே சோப்பியே ஷுப்பு வண்ணம்
சேர்த்து தயார் செய்து வைக்கவும்.
இதிலிருந்து நிறிது கலவை எடுத்து நிறிய
ஷுப்பு மணிபோல் செய்து குஞ்சுகளுக்கு
கண்களாக, படத்தில் காட்டியதுபோல்
ஒட்டவும். ஒட்டியபின் இரண்டு மணி
தோய்க்கக் காயவிடவும்.

8. அழகான கூடை ஒன்றை எடுத்துக்
கொள்ளவும். அதன் பிடியை காட்டின்
சிப்பனாக் கற்றவும். அந்தக் கூடையின்
உள்ளே தெர்மாகோல் துண்டை வைக்
கவும். அதன்மேல் சோப்புக் குஞ்சுகளை
ஃபெலிகால் தடவி படத்தில் காட்டியபடி
அழகாக ஒட்டவும். பின்பு இதனை
செயற்கை புல் மற்றும் இறக்கைகளால்
அவக்கரிக்கவும்.

இந்தச் சோப்புக் குஞ்சுகள் தீண்ட
தாட்கள் தல்வ வாகனையுடன் அழகாக
அப்படியே இருக்கும். வரவேற்பளையில்
வைத்து விக்கலாகப் பரிசளிக்கவும் ஏற்றது.

கலை, படங்கள் : எ.ஜோதிலாஷ்மி,
குஞ்சுப்பேட்டை

● கலிபோர்னியாவில் ரெட்வுட் காடு (Redwood Forests) என்றும் இடத்துக்கு போயிருந்தோம். அங்கு 'டினாவா' த்ரு மரம்' என்று ஒரு மரம் உள்ளது. கார், அதற்குள்ளே புகுந்து வெளியே வர முடியும்.

● ஹோட்டலில் எளிதில் பிஸ்குக்கு 'செக்' என்றும் 'செக்' குக்கு பிஸ் என்றும் சொல்பவர்கள்.

● ஒரு கதையில் என் பெண்ணுடன் போன போது மூக்குத்தியைப் பார்த்துவிட்டு கடைப் பெண்மணி 'அழகாக இருக்கிறது' என்றதுடன் 'நீங்கள் இந்தியர்' என்பது தெரியும்.



தெரிந்து கொள்ள...



அமெரிக்கா!

அமெரிக்கா!

மெனுவில் தான் துணைப்பிரதானிய Bridg & Prejudice என்ற படத்தில் பார்த்திருக்கிறேன்' என்றார்.

● லாஸ் வேகாஸ், ரிணா என்று இரு நகரங்கள். இங்கு குதாட்டம் தான் பிரதான பிளினஸ். ஐனர்கள் வட்டக்களத்தில் குதாடுகிறார்கள். 'ஜூ ஜூ' என்று இருக்கிறது. குதாட்டத்துக்காகவே நகரங்கள் அடபோங்கப்பா!

● பெண்கள் கப்பம் என்று தெரிந்தால் எல்லோரும் (ஆண்கள் உட்பட) கப்பம் வதியின் வயிற்றைத் தடவிப் பார்ப்பார்கள்வாம்!

● சின்னாட்டில் வரும்போது ஏன் ஹோட்டலிடம் 'இந்தியன் வெஜிடேரியன் உணவு' என்று சொன்னதற்கு அவர் 'I have to think about it' என்று புன்முறுவலுடன் சொன்னது வேடிக்கை!

● ஆப்பிள் மெனுவை 'மெனூ' (Menu) என்று சொல்வவேண்டுமாம்.

● இங்கு (US) மூக்குத்தி குத்திக் கொள்ள டாக்டர் சர்ட்டிபிகேட் தேவையாம்! (ரத்த அழுத்தம், சர்க்கரை உள்ளதா என்று பார்ப்பார்களாம்!)



உணரும் நாள் வருமா?

வாரிசு இளையில் சாப்பாடு. வாரிசு காய்த்த இளையில் செய் யப்பட்ட தொண்ணையில் கொடுக்கப் பட்ட கோலில் பிரசாதம். இது அன்றைய யூல் அண்ட் த்ரோ!

அதில் ஆரோக்கியமும் இருந்தது; சுற்றுச் சூழலும் மாகபடவில்லை.

பிராஸ்டிக் பேப்பரில் கட்டப்பட்ட சாப்பாடு, பிராஸ்டிக் டம்ளரில் அருத்தும் பாளம். இது இன்றைய யூல் அண்ட் த்ரோ!

இதில் ஆரோக்கியம் கிடையாது. குடான உணவுப் பொருட்களை பிராஸ்டிக் பேப்பரில் அய்வது டம்ளரில் வைக்கும்போது அதில் ஏற்படும் ரசாயன மாற்றங்கள் நம் உடலுக்குத் தீங்கு செய்கிறது. சுற்றுச்சூழலும் மாகபடுகிறது.

ஒன்று கூட கோல்டு என்று உணரும் நாள் வருமா?

- எஸ்.மன்மதகவர்க்கரசி, தெய்வேலி

● நான் என்னும் தகர்த்திற் றோட்டம் குழுக்கு போக 'ஷட்டிங் ரயில்' உள்ளது. காஃபி போட்டுக்கொன்ன லும் பாத்ரூமி வேலி மின் அடுப்பு வைத்துன்னார்கள்.

● முதுமுறை என் பொன் அலுவலகம் போனபோது வகிஷல் ருங்குமத்தைப் பார்த்து ஒரு சேம்பென்மணி 'என்னை தெந்தியில் ரத்தம்?' என்று கேட்டாளாம்.

● பெட்ரோல் பங்குகளில் (Geshi Shon என்விறார்கள்) தாமததால் பெட்ரோல் போட்டுக் கொள்ளவேண்டுமாம்.

● கோல்களில் இலவசப் பிரசாதம். பர்ப்பே பார்ப்புபோல் பல அலிட்டங்களை வைத்திருக்கிறார்கள். எது, எவ்வளவு வேண்டுமோ எடுத்துச் சாப்பிடலாம். இங்குள்ள ஒரு கோலிலுக்கு 'டாலர் கணபதி கோலில்' என்று பெயர். (கலிஃபோர்னியா / என்னிவேல்)

● பிறத்தான் விழா போன்ற பார்ப்பு களை திறத்தவெலி பார்த்துகளிலேயே கொண்டாடுகிறார்கள். சமைத்து சாப்பிட அடுப்புகளும் உள்ளன.

● தியூயர்க் தகரம் அருகில் உள்ள 'லாங்க் அம்லாண்ட்' என்னும் ஊரில் சன் டி.வி. கமென்ஷன் கேட்டபோது உடலே கிடைத்தது. ஆனால் SUNஎன்னும் ஆங்கில சேனல் இது எப்படி?

● இங்கு தயது மலி ரிபயல்களை என் லாம் 'ரிபாய்'. இவ்வு கொண்டு விளம்பரப் இயலாமல் பார்த்துவிடுகிறார்கள்.

● இரவு ஒரு மணிக்கு கூப்பிட்டு டெக் போன் வேலை செய்யவில்லை என்று சொல்லோம். இரவு மூன்று மணிக் கே ரிபாய்விட்டது. ஆச்சரியம்!

● பெக்ஷிகோலிலிருந்து கள்ளத்தோணி யில் வருபவர்கள் கூலிவேலை போன் தவை செய் அலுமதிக்கப்படுவார்களாம். ஆனகயால் அவர்களுக்கு பச்சை அட்டை (நாளை வர) கவாமாகக் கிடைத்து விடு மாம்.

- முதுயாறு பூனிரிவாசன்

ஒரு சித்த வைத்தியர் தனது வீட்டில் இரண்டு குரங்குகளை அடைத்து வைத்து இருந்தாராம். அவர் வீட்டுக்கு வந்த முதலவர் ஒருவர், "ஏன் குரங்குகளை அடைத்து வைத்திருக்கின்றீர்கள்?" எனக் கேட்டாராம். அதற்கு வைத்தியர் "ஒரு பழங்கால ஓலைக் கவடி கிடைத்தது. அதில் ஒரு மருத்து தயாரிக்கும் செய்முறை உள்ளது. அதில் 'இரு குரங்கு கை சேர்த்து அரைக்க வேண்டும்' எனக் குறிப்பிடப்பட்டு உள்ளது. எனவே ஒரே குரங்கின் இரண்டு கைகளா? அல்லது இரண்டு குரங்குகளின் கைகளையும் சேர்த்து வேண்டுமா? என்று தெரியுமையா?"

தமிழ் அறிஞரான அத்தப் பெரியவர், வைத்தியரிடம் கவடிகையை வாங்கி படித்தாராம். அதில்,

"இரு குரங்குக் கை" என்றுதான் மூலப் பட்டிருந்தது. அதனை நிரும்ப நிரும்ப வாரித்த பிரகுதான் அறிகுருக்கு புரிந்தது.

எனக் கூறினாராம். எனவே அழகான தமிழ் மருத்துவக் குறிப்பின் அர்த்தம் தவறாக புரியப்பட்டால் ஆபத்தானதாக அல்லவா மாறிவிடும்.

"அற படித்த மூன்று கழுதீர் பாளையின் விழுந்தது போல..." இதுவும் பழங்கிவ மொழிதான். அதாவது, "கூடாது கூற்ற மெத்தப் படித்தவர் கூட சில நேரம் அவர் தாம் செய்யும் செயல்களால் அடுத்தவரின் கேலிக்கு ஆளாக நேரும் என்று இதன் அர்த்தம் சொல்வர்.

ஆனால் அது தவறானது. "அற வடித்த முன் சோறு கழுதீர் பாளையின் விழுந்தது போல..." அதாவது அரிசி சாதம் செய்து வடிக்கும் போது மூடியின் அருகே ஒட்டிக்கொண்டு இருக்கும் முன் சோறு அற வடித்த பின் அதாவது முழுவதுமாக நீரை வடித்தபின் கழுதீரில் விழ வாய்ப்பிருக்கிறது என்பதுவே அதன் அர்த்தமாகும். அதாவது சில பிரச்சனைகளின் தன்மை தெரியாத பட்சத்தில் முதலில் செவ்விரைவாகத்தான் அதன் பாதிப்புக்கு உள்ளாவர் என்பதனை உணர்ந்த சொல்வப் பட்ட பழமொழிதான் இது.

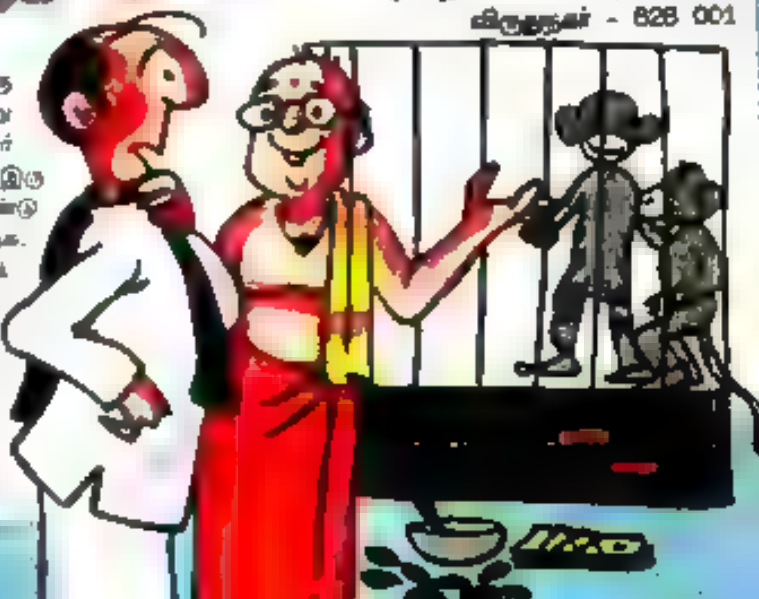
- பொ.சாமி.

(வேதநிலைப் விரிவுரையாளர்)

வினாக்கள் - 828 001

இரு குரங்கு, கை சேர்த்து...

அட்டா! குரங்குக்கு தமிழிலே "முக" என்று இன்னொரு பெயர் உள்ளது. எனவே இரு குரங்கு என்றால் இரண்டு முக அதாவது முகமூக. ஆகவே, இரு குரங்குக் கை என்றால் முகமுக கை. எனவே வைத்தி யரே இந்த மருத்து தயாரிக்க "முக முகக்கை" எனும் மூலிகை சேர்த்து அரைக்க வேண்டும்





6

தென்காசி சாயி சமிதியின் மூன்னாள் தலைவரான என்.சாயி கண்ணன், தற்போது சென்னை வேளச்சேரி சத்ய சாயி சேவா சமிதியில் ஆங்கில வகுப்புகளை நடத்தி வருகிறார். அவரது குழுவவர்கள்:



"1970-ம் ஆண்டு, தமிழ்நாடு, சாயி சேவாதள மாநாட்டை நடந்த ஸ்ரீகங்காபுரி, தர்மபுரியைத் தேர்ந்தெடுத்திருப்பதாகச் செய்தி வந்தது. சிந்தினை மாறும், தமிழ் நாட்டிலெல்லாம் தகித்துக் கொண்டிருக்கும் போது, வரண்ட தர்மபுரி கேட்கவே வேண்டாம்!

தர்மபுரியில் ஆங்காங்கே போர்

போட்டு, ஆற்றுகளைக் கிணறுகள் ஆக்கித்து, சேவாதள கொண்டாடும் நாம்முரமாக இருந்ததில், தர்மபுரியின் தன்மையே பஞ்சைக் கொஞ்சம் குறைந்திருந்தது.

தென்காசி சாயி சமிதியின் கார்பாச,



கிறவனுடன் கிரிய அனுபவங்கள்!

நாய்கள் ஒரு பத்து பேர் ஒரு குழுவாக தர்மபுரி போனோம். பிரம்மாண்டமான பந்தலில், எங்களுக்குள்ள இடத்தில் அமர்ந்திருந்தோம். பாபாவை வரவேற்குமாறு கும்பம் வாசலுக்குப் போயுச்சு. எந்த நிமிடமும் பாபா வந்துவிடுவார் என்ற நிலைமை!

அப்போது தர்மபுரி எலி சமிதி யினர் எங்குமிடம் வந்து, "ஒரு நாயு பேர் எழுந்திருக்கோ... மேன் செலினிக்குக்கு (கூட்டத்தைக் கட்டுப்படுத்தும் மனிதச் சங்கிலி) வாலண்டியர்ஸ் வேணும்" என்றார்கள். கம்பளம் வழியாக நடந்து இந்தப் பக்கமாகத்தான் பாபா வரப் போகிறார்... பாத ஸ்பரிசும் கிடைக்கும் வாய்ப்பை கோட்டை விட்டுவிட்டு, யாராவது மண்டை காயும் வெயிலில் சர்வீஸ் பண்ண விரும்புவார்களா? என்னுடன் வந்தவர்கள் யாரும் எழுந்திருக்கவில்லை! நான் எழவும் எனது ஆப்த நண்பர் சூரிய நாராயணனும் "வந்து தொலைக்கிறேன்" என்று எரிச்சலோடு வந்தார்.

விழா மேடைக்குப் பின்புறமாகத் திரண்டிருந்த கும்பவைக் கட்டுப்படுத்த வேண்டிய பணியில் ஈடுபட்டோம். அப்போது ஓர் அகிசயம் நடந்தது. பாபாவின் நிகழ்ச்சி நிரலில் கடைசி நிமிட மாற்றம் ஏற்பட்டு, மேடையின் பின்புற வாசல் வழியாக அவரது கார் நுழைந்தது. ஆர்வத்தில் மக்கள் துள்ளினோ, தள்ளு முள்ளு நடந்து, என் கையைப் பிடித்திருந்த சூரியநாராயணன், எங்கோ விழுந்து கூட்டத்தில் தொலைந்தே விட்டான்! (வா...

வந்து தொலையறேன்" என்று சொன்ன வராச்சோ)

தாமரை போன்ற முகம், கருணை பொதியும் கண்கள்! "அட்டே! பசுவானே! இவ்வளவு அருகாமையில் உன் நரி சண்டா?" என்று நான் வியந்து கொண்டிருந்தபோது, பாபா, காரிவிருந்து இறங்கினார். கூட்டம் முண்டியடித்து முன்னேற, நான் அப்படியே கீழே விழுந்தேன். நான் எதிர்பார்க்கவேயில்லை! "தீஸ்கோ!" என்றபடி, அவர் தமது மேல் அங்கியைச் சுற்றி உயர்ந்த, மலரடிகளைத் தொட்டு கண்களில் ஒற்றிக்கொண்டேன். சுதாரித்துக் கொண்டு எழுந்து நின்றேன். என் காதோரமாகத் தமிழில், "என்னை அப்படியே அணைத்துக்கொண்டு மேடைக்கு அழைத்துப்போ!" என்றார், எனக்கே எல்லாமே கணவில் நடப்பது போல இருந்தது. என்ன பாக்ஷியம்? என்ன பாக்ஷியம்?

தரிசனம், ஸ்பரிசம், சம்பாஷணம், ஆஸிங்கனம்... இது கடவுள் பக்தனுக்குத் தரும் நான்கு வரங்கள்! இந்த நான்கையும் ஒருசேர, ஒரே நிகழ்வில் பெற நான் என்ன புண்ணியம் செய்தேனோ? 'சர்வீஸ்'

அனுராதா சேகர்

காமாட்சியாய்க் காப்பாற்றினார்!

பெணர் பூ சத்ய என்பவரின் மேல் எனக்கு மிகுந்த மரியாதை உண்டு. பழனாக்கெல்லாம் சென்று இவ்வை அம் சிவாசிங்கம் வரவழைப்பதை தெனாலக்கெட்டி நிழல்கிளையில் பத்திரிகைகிறேன். ஆனாலும், எனக்கு ஒரு ஈடுபாடு வரவில்லை. அவரை வெறுக்கவும் இல்லை; விருப்பமும் இல்லை!

என் பேத்தி கிழிஷா, அனத்தப்பூசில் பாபா கப்டுறியில் படித்தாள். என் பெண் குடும்பத்தினருக்கு பாபா பத்தி அழகம். ஒருமுறை தன் மனைப் பண்பதற்காக என் பெண் கிளம்பும்போது என்னையும் அழைத்துப் போனாள்.

கிளம்பும்போதே எனக்குத் தனாவாடி. நாய்கள் போனாலும் எங்களுக்கு இவை தங்குவதற்கு ஒர் அறைவை கூட்டி விட்டுப் போனார்கள். ஒத்திகளவை

இவ்வாறாக குளிர். எனக்கு துறையும் இருந்ததால் 'வெவெ...' என்று நடுக்கி எடுத்துவிட்டது. அன்று ஒரு பாய் மட்டும் தான் இருந்தது. தான் என் உடம்பினைய பற்றி கூட்டிக் கொள்ளாமல் புடைவையையு் கொத்திக்கொண்டு கமரளித்தேன்.

என் பெண்ணும் சின்ன பேத்தி அங்கு யாவும் அசதிமறைய் படுத்துக்கொண்டு விட்டார்கள். ஆனால், குளிர் தடுக்கம் என்னப் தங்கியே முடியவில்லை. நடுங்கிக்கொண்டு, என்னைப் கூப்பிக்கொண்டு "சாய்ராம்..." உன் இடத்துக்கு வந்திருக்கிறேன், தான எந்த மனமில்லையக் குழப்பிடாது தாய்கே தான் இருப்பேன் என்று சொல்லியதது! படித்திருக்கிறேன். தான் அம்பாள் காமாட்சியை எப்பவும் நினைப்பவன். இப்போ உன் காலுக்கு வந்து இப்படி உடம்புக்கு வந்து விட்டதே. என்ன செவ்வென்! என்ன சபை பத்திரிகை சாய்ராம்!"

- இதுக்கு மேல் பேச முடியாமல் படுத்தி!

என்றதும், முகம் களித்து வர மறுத்த. மற்ற நண்பர்கள் முன்னிதலால், எனக்குக் கிடைத்த இந்தப் பேறு, வாழ் நாளுக்குமே போதுமானது.



மேடைலில் உரை திகழ்த்தியதும் பாபா கூட்டத்தினரை நோக்கி, "இன்னும் பதினென்று நிமிடங்களுக்குள் அவரையா தத்தம் இருப்பிடங்களுக்குப் பாதுகாப் பாசுச் சென்று விடுங்கள்!" என்றார்.

அடுத்த கால் மணி நேரத் துக்குள் அப்படியொரு மழை! வானத்தைப் பிளந்து கொட்டத் தீர்த்தது. காய்த்து போயிருந்த தர்மபுரிவின், தர்மவாளின் கால்கள் பட்டதும், வருண பகவான் வந்து சம்பூட் அடித்து விட்டுப் போனார்.

புட்டபர்த்திலில் சர்வீஸ் செல்வ நான் போயிருந்தபோது, நடத்த சம்பவம் இது! சூப்பர் ஸ்பெஷலிடி மருத்துவ மனையில், கைட் சர்வீஸ்

விட்டேன்.

ஏதோ ஓர் உணர்வில், உங்களைத் திறந்து பார்த்தேன். ஒரு பழுத்த கமர்ஸலி. தெற்றியில் பெரிய குங்குமப் பொட்டு. கையில் ஒரு கண்ணாடி ஆப்புப் போர்வை. என் மேல் அதை போர்த்திவிட்டு சிரித்துக் கொண்டே மறைந்து விட்டாள்.

பிறகு எனக்கு ஒன்றுமே தெரியவில்லை. உடம்பு பூராவியாகிவிட்டது. எப்போது தூங்கினோள் என்று தெரியவில்லை! கறுப்புப் போர்வையைத் தூடினோள். கிடைக்கும் அது?

காமாதிபாயம் வந்து என்னை குச்சாயம் காப்பாற்றியது சான்றம் தவிர வேறு யார்?

-- ராஜா ராமமூர்த்தி
மாம்பலம்



தெரியாதா? போய்க்!"

"பகவானே... என்ன செய்யட்டும்?" என்று நான் பரிதவித்தபோது, அங்கிருந்த பெண் தொண்டர்கள், உதவிக்கு வந்து தேதீர் தயாரித்துக் கொடுத்தார்கள். நான் ஒரு கையில் தேதீர் ஃபிளாஸ்க்கும், மறு கையில் ஐஸ் வாட்டரும் ஏந்திக் கொண்டு, டாக்டரின் அஸைக்குச் சென்றேன். என்னைப் பார்த்தவர், ஏதோ ருத்ர நரசிம்மத்தைப் பார்த்ததுபோல வியர்ந்து விறு விறுத்து அரண்டுபோய் நின்றார்... எனக்கோ ஒன்றும் புரியவில்லை!

"நீங்களை? நீங்களை?... ஸாரி... ஸாரி!" இதற்கு மேல் அவரிடமிருந்து ஒரு வார்த்தை கூட வரவில்லை... பவந்து குழறினார். எனக்கு எதுவும் புரியவில்லை! நான் தூகை திரும்பிவிட்டேன்.

மறுநாள் விடிந்ததும் விடியாததுமாக, ஃபிளாஸ்க் கதையைத்தான் பேசிக் கொண்டிருந்தார்கள்.

பாபாவே தேதீர் ஃபிளாஸ்க்கை எடுத்துக்கொண்டு வந்ததாக அந்த டாக்டர் சொல்லியிருக்கிறார்.

அதாவது, எனக்கு பதிலாக பாபா காட்சியளித்திருக்கிறார்... ஸ்ரீ சாய் பாபாவின் பக்தர்களை யாரேனும் நிஷ்டுரம் செய்தால், அது பாபாவையே செய்தது போல அவரை வருத்தும். அந்தத் திட்டை, மன வலியை அவர் தாங்கிக் கொண்டு, எதிராளிக்குத் தக்க பாடம் புகட்டுவார் என்பார்கள்...

அது எவ்வளவு நிதம்!

(அருள் பெருகும்)

அடுத்த இதழில் எஸ்.எம்.சில்கன் உரிமைபாளர் எஸ்.மகோதரனின் அனுபவங்கள்.

என்றால், பசுவும் தயங்கவே செய்வார்கள். நோயாளிகளுடன் நாமும் கண் விழிக்க வேண்டியிருக்குமே. "மந்திரம் உச்சரிக்கும் உதடுகளாலிட, உதவும் சுயங்கிளே சிறந்த தனவா!" என்று பாபாவின் அமுதமொழியில் நம்பிக்கையுள்ளவன் நான். அதனால் மருத்துவமனைத் தொண்டுக்கு மன முவந்து சென்றுகொண்டிருந்தேன்.

ஒரு நாள் இரவு... மணி ஒன்பதே கால். அந்த வேளையில் ஒரு டாக்டர் என்விடம் ஒரு ஃபிளாஸ்க்கைக் கொடுத்து வரும், ஐஸ்வாட்டரும் வாங்கிவரச் சொன்னார். "ஒன்பது மணிக்கெல்லாம் கேன்டன் மூடிவிடுவார்களே டாக்டர்!" என்றேன்.

"போ... எப்படியாவது வாங்கிட்டு வா!" என்று விரட்டினார். கேன்டன் போனால் அங்கேயும் விரட்டினார்கள். "ஒன்பது மணிக்கு மூடிவிடுவோம்னு

❑ என்னது இது... மங்கையர் மலரில் புதுசு புதுசாய், ஜீவகாஞ்சயம், தெகிழ்ச்சி புராணம், வகுப்பறை, மருத்துவம், உடலியல், போதாததற்கு இணைப்புகள் வேறு.. மிக்க மகிழ்ச்சி!

- ஜே.சி.ஜெனிரா காத், சென்னை - 18

❑ "ஐம்பதுக்கு மேல் நல்ல ரொக்கம், அறுபதுக்கு மேல் தல்ல டாக்டர் தேவை" அனுஷா நடராஜனின் இந்த ஆலோசனையே பரிசுக்குரிய பதிலாகும். சேலியர்களுக்கான சிறப்பான அறிவுரையை நனக்கவையுடன் பரிசீலித்து கூறிய அவருக்கு சேலியராவ என்னுஷோட்டு!

-கனத்தா .கே, சென்னை - 18

❑ அறிவுப் போட்டியில் ஒவ்வொரு மாதமும் வரும் விடைகளை அதற்கென நனிதோட்டிப்புக் போட்டு மூன்று விடைகளுடன் எழுதி சரியான விடை வந்தவுடன் டிக் பன்னாசி வைத்திருப்பேன். இத்தனை மாதமாக இதுபோல் செய்து வந்ததைப் படித்துக் கொண்டு போன என் பேத்தி சுபிக்ஷா, 'மிநாடி-வினா'யில் அவள் பன்னியில் முதல் பரிசு பெற்றாள். நன்றி மங்கையர் மலர்!

- கனத்தாராம், சென்னை - 20

மணி விமானக் களின் டிக்கெட் ரயில் டிக்கெட்டை விட குறைவு என்று கூறியுள்ளார். நம்நாடு ஏழைகளும் தடுத்தா மக்களும் உள்ள நாடு. இதில் பாதி மக்கள் பஸ்ஸில் போகவே தவிக்கும்போது இது எப்படி சாத்தியமாகும்? வரவுக்கு மீதி செலவு உள்ள நாடுக்கு இதை யெல்லாம் எண்ணவே நேரம் கிடையாது.

- ரா.ராஜேஸ்வரி, மேற்கு மாம்பலம்

❑ 'பாசக்கிது' மிகுந்த மனதை நெருடியது. தியாகக் கடராஸ் நாயை பெண் பிள்ளைகள் கிழித்தும் மன சாட்சியோ இல்லாமல் நடந்துவதும் நிதர்சனமான உண்மை! பாசத்தைக் குறைத்து, முதியோர்

கால் வலியே

இவ்வந்த நாடுவதுதான் நிரந்தரப் பாதுகாப்பு.

- இராசரோஜா, சென்னை - 22

❑ வேலூர் வி.பி.டி.யின் சேவை மகத்தாவது. குறிப்பாக மகளிர் கய உதவிக் குழுக்களுக்கு அவர்கள் செய்யும் ஒத்தாசை சிறப்பாவது.

- என்.பாயகிருஷ்ணன், மதுரை

❑ ஒத்தந்தையும் கனத்தையும் அளிக்கும் துப்புரவுப் பணிப் பெண்களின் வாழ்க்கை வழிபாட்டுக்குரியது!

- கே.பாஸுமதி, சென்னை - 23



❑ ஆலோ 50ல் ஒரு பெண்

❑ பிருத்தா தாளை அட்டையில் போட்டு அகத்தி

விட்டார்கள். பெப்பர் பாய் காரிலில் நான் கேட்ட கேள்விக்குப் பிகுந்தா தானில் பதிலோ அளதவிட அசத்தல்.
- கே.கவோசனா, மங்கலம்

குப்பர் குளறந்த செவவு நிறைந்த பலன்! எத்தனையோ எம்.டி.க்களைப் பார்த்தும் திரை நோய், திருவதற்கான யோசனைகளை வெளியிட்டிருக்கிறேன் நன்றி பல!

- எம்.அம்புஜம் முராசி, செலம்-1

[-] 'வருவாய் ஜூனியர்' படித்தபோது பழையவைகள் பற்றி ஓர் குறும்படம் பார்த்து போய் கவாரியமாக இருந்தது.

- எஸ்.மோகனா சிவானந்தம், ஸ்ரீபெரும்புதூர்

[-] அடுத்து என்ன இவ்வா திட்டம் அறிவிக்கலாம் என ஆட்சியாளர்கள் ஆழ்ந்து சிந்தித்துக்கொண்டிருக்கும் வேளை யின் அருமையான திட்டத்தை 'ஒரு வார்த்தை' மூலம் அறிமுகப்படுத்திவிட்டீர்கள். 2009 - 2010ம் ஆண்டு வரவு செலவு திட்டத்தில் இவ்வா நாய்கின் வழங்கும் திட்டம் திச்சயம் இடம் பெற்றுவிரும் பாருங்கள்.

- கவோசனா சம்பத், திருவரங்கம்

[-] இரண்டே பக்கங்களில், உலக நிகழ்வுகள் அனைத்தையும் களைவபடச் சொல்லியிருக்கிறீர்கள். 'நியூஸ்மார்ட்' வாசகர்களுக்கு ஜாக்கப்பாட்!

- துரை. கப்பிரமணியன், அவனாசி

[-] யன் தாமதம் இம்முறை? கடைகளுக்கு நடை யாய் நடந்து (ஒரு கடையில் வரவில்லை யன்றாலும் சந்தேகப்பட்டு அடுத்த கடை) கால்வலியோ வந்துவிட்டது போய்க!

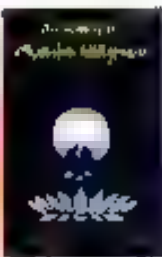
(ஸாரி... இவ்வி உரிய தேர்தலில் கிடைக்க அனைத்து முயற்சிகளும் செய்யோம்! -ஜார்)

- டி.எம். விஸ்வநா, திண்டுக்கல்

[-] 'மங்கலத்தில் மங்கல யர் மலர்' அருமைவான பக்கங்கள்! உலகம் முழுக்க பெண்கள் மிக அதிகமாக விரும்புவது ம.மலரை என்பது புரிந்தது. 'விழிப் புலவர்' தந்த மருத்துவ உரை' மிகவும் பயன் தந்தது.

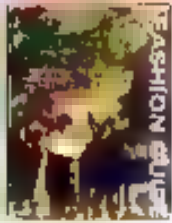
- வளர்மதி மனோநாஸ், கொட்டாரம்

[-] 'என் மருத்து' குட்டி பக்



எம்.கே.ரோபோஸ்
ஒவ்வொரு கையாள்வது
பற்றிய துட்பங்களை
விவாதி, நூற்றுக்கும்
மேற்பட்ட உணவு
வகைத் தயாரிப்பையும்
கற்றுத் தருகிறார்
ஆசிரியர்.

படிக்க... பயன் பெற...



கதலையில் களித்து, பஸ்துமான், விசை
பப்ளிகேஷன்ஸ், 55, வேங்கடநாராயணா
சாலை, சென்னை - 17, விலை ரூ.150.00
கொத்தமங்கலம் கப்புலாஸ் அவர்
களால் பரபட்டுப் மலர் மாலையும் பெற்ற
'நிறுவன்', பிற்காலத்தில் விசிறி சாமி
யாரோடு இக்கிவப்பட்ட கனவுபான், அன்று
பலங்கல், ஓர் உய்வதமாவ குருவை பால
குமாரன் தேடிக் கண்டடைத்த வரலாறு.

உள்ளை அறிந்தால் - மதுராண்யம்
புதி முரளிதாஸ் வாய்மீதி, கற்பகம் புத்த
காலயம், 4/2, கந்தரம் தெரு, சென்னை -
17, விலை ரூ.50.00

'உள்ளைக் கார்த்தவீரர்களிடம் அன்பாக
இரு' என்பதை வினாக்குவதற்காக மலர்
தலும் நாயும் பரம்பரம் அன்பு செலுத்து
வதைச் சொல்கிற வாய்மீதி, சின்னச்
சின்ன கட்டுரைகளில் உள்ளதைத்
தொடும் உயரிய தத்துவங்களை கனவுபட்ட
சொல்கிறார், மலம் கவரும், பண்படுத்தும்
விரிய நூல்.

எம்.கே.ரோபோஸ் ஒவ்வொரு கையாள்வது -
அனைவ சமயம் - செபிப்
கரேஷ், கற்பகம் புத்தகாலயம்,
சென்னை - 17, விலை ரூ.75.00

திபரணமும் ஆன்மிக வரம்பும் -
கவாமி யதிஷ்வராணந்தர், தமிழிசை
கல்யாணி வெவ்வராமன், புதி எம்
கிருஷ்ண மடம், சென்னை - 4, விலை
ரூ.300.00

ஆன்மிக இலட்சியம், ஆன்மிகப்
பயிற்சி, ஆன்மிக அனுபவம் - எவ்வு
நூற்று பகுதிகளில் உயர்வான ஆன்மிக,
பண்பாட்டு விஷயங்களை, புகழ்ப்புக
சான்றோர்களின் சிந்தனைகளோடு விளக்
கும் நல்ல நூல், அருமையான தமிழாற்
கம்.

பகவான் ராமகிருஷ்ணரின் நேர் சீடராய
கவாமி பிரம்மாஸந்த மகராஜிடம் தீட்சை
பெற்றவர் இந்த கவாமி யதிஷ்வராணந்தர்.

நம்முடைய குடும்பத் தத்துவம் கனவு ஆனது
- அருணா ராஜேஸ்வரி, குடும்பகுமாரி, நம்முட
பதிப்பகம், சென்னை - 17, விலை ரூ.150.00
தத்துவம் கனவு தொடர்பான அடி
படைத் தகவல்களுடன் கூடிய முழுதா
யான பயிற்சி நூல், சிதவையான பா
வினக்கவ்களும் இடம்பெற்றுள்ளன.

தூண்டலும் - கோட்டயம் புஷ்பநாத்,
தமிழில்: சிவன், திருமகள் தினலயம்,
சென்னை-17, விலை ரூ.85.00

மந்திரம் மாயம், நாயத்து, பாம்பு -
என்று மிரட்டுகிற அமர்ணாஷ்யக் கற்பனா,
இதில் விரும்பிகள் படிக்கலாம்.

- வாசகன்

புக் பேஸிக்

7

தொடர் கதை



வாரிவிட்டுச் சிரித்த

குணாவை, காரணம் புரியாமல் பார்த்தான் அர்ச்சுனா. எரிச்சலாக வந்தது. சமயம் தெரியாமல் பீர்தி அவன் கன்னத்தில் தட்டி மூடி வைக்க வைத்தது.

என்ன மனிதன் இவன்? கருக்கென்று மனதில் கைத்தொழி மாநிலி கேள்வி கேட்டிருக்கிறேன். ஒன்று ஆத்திரப்பட வேண்டும். இப்படி, அனுசரணையாக பதில் சொல்வ வேண்டும். இப்படிச் சிரித்தால் என்ன அர்த்தம்?

“நான் எவ்வளவு தூரம் தொத்துபோயி. மனசு வெடிச்சுக் கேக்கிறேன். உங்களுக்கு காமெடியா இருக்கா?” என்று ஆத்திரமாகக் கூறினாள். தெஞ்சம் படபடத்தது.

“கொஞ்சம் அமைதியா இருங்க. சிவ்டர். சிம்பினா சொல்லணும்னா துரோகத்தை. நான் செல்வனா, உங்க புருஷன் நான் கம் பெனிக்ரு துரோகம் சொஞ்சாரு. இது நான் க ரெண்டு பேரும்

சு

பணம் போட்டு ஆரம்பிச்ச தொழில். எங்க கம்பெனிக்குன்னு சில விதிகள் இருக்கு. யாருக்கும் கடன் கொடுத்து விடாபாரம் செய்வதில்லைன்னு ஒரு பாலிசி வெச்சிருந்தோம்.

நல்லா சிஸ்டமேடிக்கா போயிட்டிருந்திச்சு. ராஜஸ்தான்காரன் ஒருத்தன் வந்தான். ஒரு பெரிய ஆர்டர் கொடுக்கறேன். ஆனா பேமெண்ட் மூணு மாதம் கழிக்கதான் குடுப்பேன்னு சொன்னான். எனக்கு அவன் மேல நவ்வ அபிப்ராயம் வரலை.

ஆனா மனோகருக்கு அந்த ஆர்டராவ வரக்கூடிய லாபம் மட்டும்தான் கண்ணுக்குத் தெரிஞ்சது. கடன் கொடுக்கலாம்னு மனோகர் பிடிவாதமா சொன்னான். தவிசா ஒரு அக்கிரிமெண்ட் போட்டுக்கலாம். அவன் பணம் கட்டலைன்னா நான் கட்டறேன். அந்த ரிஸ்கை நான் எடுத்துக்கறேன்னு சொன்னான். சரிவேன். ஒரு அக்கிரிமெண்ட் போட்டுக்கிட்டோம்."

"அப்பறம்?" என்றான் ஆர்வமாக. அவன் சொல்லும் எல்லாமே புதிய தகவல்களாக இருக்கவே, உள்ளுக்குள் மனோகர் தன்னிடம் வேறு மாதிரி சொன்னதும் கூடவே நினைவுக்கு வந்தது.

"ரெண்டு மாதம் ராத்திரி பசலா உழைச்சு அந்த ஆர்டர் மிஷின்களை அனுப்பி வெச்சோம். நான் எதிர்பார்த்த மாதிரியே ராஜஸ்தான்காரன் ஏமாத்திட்டான். நாங்க நேர்வ போய்ப் பார்த்தா... அவன் கம்பெனியையே காணோம். எங்களை மாதிரி பல கம்பெனிங்க அவனைத் தேடி வந்து ஏமாந்து திரும்பி

னாங்க. நான் வேணாம் வேணாம்பு தடுத்தும் கம்பெனியோட பாலிசியையும் மீறி முடிவெடுத்தது உங்க புருஷனோட நிமிர் அக்கிரிமெண்ட்படி நஷ்டத்தை அவன்தானே ஏத்துக்கணும்?

அவன் கணக்குல அட்டஸ்ட் செஞ்சது போக மிச்சத்தைக் கைலிசு குடுத்து விலகிக்கோய்னு சொன்னேன். இப்போ வம்பு பண்ணா நான் என்ன செய்ய முடியும்? இதுல என் மேல என்ன தப்பு இருக்கு?"

அரிச்சணாவுக்கு, சொல்ல பதில் இல்லை. அவன் சொல்வதில் ஒரு நியாயம் இருப்பதாகவே உணர்ந்தான்.

"என்ன சிஸ்டர், பதிலையே காணோம்? நிச்சின்று ஃபோன் பண்ணி கெட்ட வார்த்தை சொல்லித் திட்டுறது... குடிச்சிட்டு வந்து என் கார் கண்ணாடியை உடைக்கிறது, எல்லாருக்கும் முன்னாடி என் சட்டையைப் பிடிச்சுக் கத்தறதுன்னு பலவிதமா என்னை அவ மாணப்படுத்திச்சிட்டே இருக்கான். பழைய நட்புக்காகத்தான் அவன் மேல எந்த போலீஸ் நடவடிக்கையும் எடுக்காம இருக்கேன். ஒரு கம்பெனியைத் குடுத்தா அவனைத் தூக்கி உள்ளே வெச்சிட முடியும். உங்களை, உங்கக் குழந்தையை எல்லாத்தையும் நினைச்சிப் பார்த்துதான் நான் அமைதியாய் போய்ட்டிருக்கேன்."

"புரிவதுங்க சார்" என்றான் கரத்தில் லாமல்.

"என் மேல தப்பிருந்தா அவன்

பூக்கும் ஓசை!

தாராளமாக கோர்ட்டுக்குப் போகலாம். தான் கோர்ட்டு மூலமாக அவனுக்கு தியாயத் தைப் புரிய வைக்கத் தயாரா இருக்கேன். வேற எத்தக் குறுக்கு வழிய என்ன மிரட்டிப் பார்க்கணும்னு நினைச்சாலும், அதே குறுக்கு வழிய என்னாலும் போக முடியும்கூட சொல்லுங்க."

அதற்கு மேல் அங்கே அமர்ந்திருப்பதே அவமானம் என்று உணர்ந்த அர்ச்சனா, எழுந்து கொண்டாள். "நான் புறப்படறேன் ஸார்."

"கார்ல ட்ராய் பண்ணச் சொல்லட்டுமா சிஸ்டர்?"

"தேங்க்ஸ்"

"எதுக்கெடுத்தாலும் ஆத்திரப்படற அவனுக்கு, எதையும் சரியான கோணத்துல புரிஞ்சுக் கிற நீங்க அமைதிசெருக்கீஸ் களே, என்னைப் பத்தி அவன் தப்பித் தப்பா உங்ககிட்டே சொல்லி வெச்சிருக்கானு புரியுது. நீங்க வந்ததிலயோ, என்னைக் கேட்டதிலயோ எங்களுக்கு எந்த வருத்தமும் இல்லை சிஸ்டர். கணக்கு போக நான் செட்டிய செஞ்ச பத்து லட்சத்தை வெக்க தொழில் ஆரம்பிச்சு, பொறுப்பா பொறுமை கிற வழியைப் பாக்கச் சொல்லுங்க."

"செட்டியல்மெண்ட் தொகையா பத்து லட்சம் தந்தீங்களா?"

"ஆமாம். அதையும் சொல்வதையல்லா இருங்க" என்று சக்கர நாதகானியை, உட்

கார்த்திக் கோஷல் எடுத்த போது வந்திருந்த பத்திரிகை எழுத்தாளர் உட்கார்ந்து, அவர் போட்டுபோது ஒரு மணிமைய ஒரு வரித்தம் மேட்டில், அந்தத் தனிமைய அந்த வரித்தம் யோசனைகள் இப்படி மாதிரி எழுதிக்கொண்டிருக்கிறார். எந்த தனிமைய கார்த்திக் கார்த்திக் கோஷல் மேட்டில் மேட்டில், அவர் போட்டு போட்டு இருக்க வேண்டும்.

கார்த்திக் கோஷல், நினைத்தால்

கார்த்திக் நினைவிலேயே எடுத்துத் தன்னிலிருந்து சிபைல்ஸ் ராக் அருகில் நகர்த்திச் சென்று ஒரு சிபைல் எடுத்துத் திரும்பி, புரட்டினான்.

"இதோ பாரங்க வவுச்சர். இது மெனாகர் கையெழுத்து தானே? செக்கா குடுத்தேன். பேங்க்ல போட்டு பணம் எடுத்துட்டான். இப்பச் சொல்லுங்க. இதுல நான் எதாச்சம் துரோகம் செஞ்சிருக்கேனா?"

"தியாயப்படி நடத்திருக்கீங்கன்னு புரியுது. ஆனா உங்களை ஏன்னா கேக்கலாமா குணா சார்?"

"தாராளமாக கேளுங்க சிஸ்டர்."

"இதே கம்பெனில எய் வளவு லாபம் வந்திருக்கு. அப் பல்லாம் அவர் எடுத்த முடிவுகளால அந்த லாபத்தை நீங்களும்தானே அனுபவிச்சீங்க? தஷ்டம்னு வந்தப்ப மட்டும் அவரைக் குற்றம் சொல்லி விவக்கிட்டுக்களோ?"

"இது தெரிஞ்சே எந்திச்ச தஷ்டம் சிஸ்டர். தனி அக்ரி மெண்ட் போட்டது யாரு? நீங்க எடுத்தது யார் தப்பு?"

"புரியுது. ஆனா... இந்தக் கம்பெனி முதல் அவர் தனியா ஆரம்பிச்சது. அப்பறம் தான் உங்களையும் பார்வணா சேர்த்துக்கிட்டார். இப்ப இந்தக் கம்பெனியே உங்களுக்குச் சொந்தமாகிருக்கு. ஒரு விஷயத்துல அவர் எடுத்த

சூனா
50!



தப்பான முடிவால் அவருக்கு இவ்வளவு பெரிய தண்டனையா? ஒரு பார்ட்டிரா சட்டப்படி நடந்துக் கிட்டு, அவரை வெளிய அனுப்பிட்டு கம் பெனியை உங்களுக்குச் சொத்தமாக்கிட்டீங்க, அபே சமயம்... நீங்க அவருக்கு நண்பராதானே ஒரு தண்டனா எவ்வ செஞ்சீங்க? அவரும் அவரோட குடும்பமும் நடுத்தெருவுல நிள்ளா பரவாயில்லையா? எத்திக்ஸ்னு ஒண்ணு இல் லையா?"

அமைதியாக சில விநாடிகள் தன் விரல் தகங்களையே பார்த் தான் குணா. "சிஸ்டர், இந்த விவகாரம் வெடிச்சப்போ மனோகர் எவ்வளவு முடியுமோ, அவ்வளவு என் னைக் காயப்படுத்திடுக்கான். எல்லாரையும் வெச்சிக்கிட்டு அவன் சொன்ன வார்த்தை களுக்கு இவ்வொருத்தனா இருந்தா வெட்டிடுப்பான், ஆக்கவலா கணக்குப்படி அவனுக்கு நான் செட்டில் செய்ய வேண்டியது எட்டு லட்சம் தான். ஆனா.. பல விஷ யங்களையும் யோசிக்கப் பார்த் துத்தான் பத்து லட்சம் ரவுண்டாக் குடுத்தேன். அந்தப் பணத்தை என்ன செஞ்சான் சிஸ்டர்?"

'அதைப் பத்தி எதுவுமே அவர் சொல்லலை' என்று இவனிடம் எப்படிச் சொல்வ தென்று தவித்து அமைதியாக இருந்தான்.



**ஆனா,
50!**

கீழ்க்கண்ட அளவிற்கு தினமும் கேஸ்களைப் போடும்பொழுது அந்த கேஸ்களின் மேல் குங்குமம், மஞ்சள், புஷ்பம் போன்றவை வைத்துப் பந்தங்கள் இருக்கும். பந்தங்களையெல்லாம் திருக்கும்.

- பத்தினி செல்வப்பா, சென்னை - 64

"உங்ககிட்ட அவன் பல விஷயங்களை மனதச்சிடுக் காணு தெரியுது. மொதல்வ அவனை, தாலி கட்டின பொண் டாட்டிக்கு உண்மையா இருக்கக் சொல்லுங்க." தனலையைக் குவித்து கொண்டு அமைதியாக வெளியேறிவான் அர்ச் சனா.

தீரையில் அமர்ந்து செல் வாயம் நறுக்கிக் கொண்டிருந் தான் அர்ச்சனா. வெங்காயம் காரணமில்லாமவையே, கண் களிலிருந்து கண்ணீர் வழிந்தது. பீர்தி தூளியில் ஜெனுங்கவே, தன் அருகாமையில் இருந்த தூளியுடன் கட்டப்பட்டக் கயிற்றை இழுத்து ஆட்டி விட்டான்.

கெரெட் தெடி மூன்னால் வந்து, பின்னால் மனோகர் வந்தான். தாற்காலியில் சரிந் தான். சட்டையின் இரண்டு பட் டன்களைக் கழற்றி உய்ளே ணதிக் கொண்டு, "மோர் இருக்கா? என்னா வெயில்? எவ்வளவு புழுக்கமா இருக்கு தெரியுமா?" என்றான்.

"ஆமாமாம். ரொம்பப் புழுக்கமாத்தான் இருக்கு."

திரும்பிப் பார்த்து, "என்னை குரல் ஒரு மாதிரியா இருக்கு? அழுதியா என்ன?"

"ஏங்க, உங்களை ஒண்ணு கேக்கணும். அந்த குணா உங்களை மொத்திட்டான், ஏமாத்திட்டான்னு தான் சொல்லுவீங்க, உடெய்வா

சொல்லவில்லை. அவன் எப்படி உயிரை காப்பாற்றுவான்? சொல்லுங்கள்..."

"ஏன்... நீ என்ன வாயறா? நீர்த்து வெச்சிடுவியா? சரி, சொந்தேன். ஒரு பெரிய ஆர்டர் வந்திச்சி. கடன் ரெட்டான் பார்ட்டி. குடுத்துப் பாக்கவாழ்நான் சொன்னேன். வேணாம்னான் அவன். அப்புறம் அவனைக் கன்வின்ஸ் பண்ணிட்டேன். நிறைய ஆர்டர்வந்தால் வெளில கொஞ்சம் லிபுசனான்ஸ் கடன் வாங்க வேண்டியிருந்திச்சு. அந்த ஏற்பாடெல்லாம் அவந்தான் பார்த்துக்கிட்டான்.

“அப்பப்ப சில அக்ரிமெண்ட்ஸ்ஸை கையெழுத்து வரங்குவான். நானும் படிச்சே பார்த்தாகாம கையெழுத்துப் போடுவேன். அந்தப் பார்ட்டி எங்களை ஏமாத்திட்டான். ஏகப்பட்ட நஷ்டம். எல்லா நஷ்டத்தையும் தான் மட்டுமே ஏத்துக்கிட்டு என் கணக்குலேர்ந்து செட்டில் செய்யணும்னு சொன்னான். அப்படி தான் செய்யறதா அக்ரிமெண்ட் போட்டிருக்கறதா சொல்லி எடுத்துக் காட்டான். எங்கு படுகங்கு. எதுக்கோ நான் போட்ட கையெழுத்தை வெக்க அப்படி ஒரு அக்ரிமெண்ட் தயாரிக்கிறேன்”

கான் பாகி. அதை வெச்ச என்ன
கம்பெனியை விட்டுத் துரத்திட
டான்."

“ஓகோ... இதெல்லாம் உண்மைன்று
நம்ம குழந்தை மேல சத்தியம் செஞ்ச
உங்களால சொல்ல முடியுமா?”

‘என்னை... என் மேல்...
நம்பிக்கை... இல்லையா?’

“இருத்திக்க. இப்ப தேய்ஞ்சிடுக்க. சரி, அது போகட்டும். குணா சீனாபண்ணச் செட்டிஸ்மெண்ட்டா ஸ்தாபகம் உங்களுக்குத் துக் குடுக்காரா, இல்லையா?”

"எங்க குடுத்தான்? ஒரு அப்சா
குடுக்கல்லியே...?"

“செக்கா குடுத்திருக்காரேங்க, சூழ
னபா இன்னம்... பத்து லட்சம்! உங்க
அக்கவுண்ட்ல போட்டு வசூலாஓ...
அடுத்த நாளை நான்ல அலுக்க, அந்த
லட்சம்! பணத்தை எடுத்திருக்கீங்கனா
பெய்க் அக்கவுண்ட் பார்த்துட்டுதான்
செக்கறேன். மனதச்செயல்வாய்
போலும், அந்தப் பத்து லட்சம் எங்க;
எதுக்கு எடுத்தீங்க? எதுக்கு அஞ்ச
கடுக்கா இத்தனை பொய்?”

அந்தஸா ஆணியடித்ததைப் போல
கேட்க... கடுமூர்தி நின்றுப் மனோகத்.

(தொடரும்)



பெருங்குளம் றைய கங்காட் றது ஆரில் முதற பட்டி றிய சிறா சிறுபயிடம் று அட்டையிற் ஆரம் வதில் றிப் றிதுவும் பட்டம் போட்டு றாய், ற்றது வறி றாத்தா; ற்குள் றிளாத்து அயர்குறைய பெற்றோகன் (முப்பாட் றன், முப்பாட்டகன்) ஆகியோகுறைய பெயர்க்குறைய வயர றுறான றிணைகளாவும் அயர், அயர்றில் உடல் றித்தாக்க ற்குறைய குடுப உறுப்பினர் பெயர்றைய பக்க றைகளாவும் அடுக வறத்து றொண்டு வந்து றட்டுப் படியும் று றிட்டும் கண்ணில்படுப வய்த்துக்கவம் றொள்கிறார்கள்.

கனடா நாட்டில், ம.நீ. பாத்திரங்கள் உதவுவதற்கு நிதியைப் வழங்க வளரும் திட்டமாகத்தான், குற்றத்தகை தடுக்கக் குதூ

- anti-foreign, anti-semitic



Создана в: Издана в: Журнал: * 19-2-02, 20-2-02 номер 16 кн. № 16

மேற்கண்ட 12 நாட்கள் வரையில் கற்றுக்கொடுத்த 31-12-08க்குப் பூ வசப்பலகளுக்கு 5 நாட்கள் ஆகிய (05) காலம் வரையில், 16 மற்றும் 18 நாட்கள் கற்றுக்கொடுத்த 31-12-08க்குப் பூ வசப்பலகளுக்கு 7 நாட்கள் வரையில் (07) முன்பு-காலம், (07) அடுத்து-வந்தோரை-விடக் கற்றுக்கொள்ளும் ஏதேனும் ஒரேயே நேரம் கிடைக்காத காலத்தில், மேற்கூறிய சில குறிப்பிட்ட கற்றுக்கொடுத்த ஆய்வாளர் 7 நாட்கள் தூய்மை கைப்பிடிப்பு கற்றுக்கொடுக்கப்படும். * Courtesy: Agri

★ 25-1-09, 19-2-09 முதல் 9 நாட்கள் வரையில் 10 கட்டில் ரூ. 8490
 7 நாட்கள் வரையில் 10 கட்டில் ரூ. 12490

മിഡ്വൈംഗ് - നാലാം വർഷം ★ 23-12-08, 14-1-09 തുടങ്ങി \$ 5 ലക്ഷത്തിൽ രൂ. 33990 (എല്ലാ വർഷവും)

കേരളം മുന്നോട്ട്

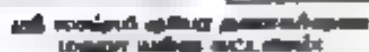
20. வடக்கு பிரதேசம் கட்டி, மதுரை-1. ஸ்தலம்: 3621519, 4231519, 98423-21105, 94173-40844
மொத்தம் PWT, அளவில் அமைக்கப்படும் இடங்கள் 30. ஸ்தலம்-17. ஸ்தலம்: 43667323 ஸ்தலம்: 98402-93309, 97104 75627
மதுரை, மதுரை மாவட்டம், மதுரை நகரம், மதுரை நகராட்சி ஒன்றியம். ஸ்தலம்-17. ஸ்தலம்: 43667323 ஸ்தலம்: 98402-93309, 97104 75627



ஆங்கில புத்தகங்கள் மூன்றிட்

முதிர்வுத் தேர்வு தனக்கே உரிய
மனநிலை

31-12-2008 முதல் 01-01-2009 வரை



ரூ. 100 - செட்டி டாஸன் வழங்கப்படும்
 ரூ. 200 - வெள்ளி டாஸன் வழங்கப்படும்
 ரூ. 500 - ஸ்ரீ லக்ஷ்மி குடியே தளபதிக்கு
 பத்திரம் & வெள்ளி டாஸன்
 வழங்கப்படும்

சென்னை கருத்துப்போரா

மூலக்கம் நான்...பெற்றும் திட்டம்:

and afternoon ladies wear suits

T.V.R. என்டி கேட்க விரும்புமா? 14A, சிதம்பரம் மேற்கு தெரு. காவிரியூர். தொலை - 4. தொலை: 8495 0458 தொலை: 88450 82151, 84448 09505

M.O. / D.D. / Cheque அனுப்பப் பத்திரங்கள் கீழ்க்கண்ட முகவரிக்கு அனுப்பவும்

11. நாராயணன் (உறுப்பினர்) - ஐதீ சுதர்ஸன மத்திய கல்வி கல்வி நிறுவனம், சென்னை - 4.
தொலைபேசி: 2495 0453 தொலைக்காட்சி: 9841063151, 94449 09508

Abstract



**ஆவா
50!**

சுப்பாத்தி.

குடாக இருக்கும்

போதே, சீனி தூவி,

சுருட்டி, லஞ்சுப் பாக்கியில் வைத்தால்,
மதிய வேளையில் குழந்தைகள்
விரும்பி உண்பார்கள்.

- என்.கே.சுமதி, நெல்லை - 7

கூற்றாசா செத்துமப்போது வாந்தி
எடுக்கும் வழக்கம் சிறகுக்கு இருக்கும்.
அவர்கள் ஹையின் 'ஜஸ்-ஜீரா' எடுத்துச்
சென்றால் அங்ஙனப்போது குடிக்கலாம்.
முனிப்பு, உப்பு என ருசியாக இருக்கும்.
பாட்டிலில் கரைத்தே எடுத்துச் செல்ல
லாம்.

- விஜயா கந்தசம், சென்னை - 44

உணர் மாவு அரைக்கும் இடங்
களில், மக்கள் கடைகளில் பொருட்
களை வாங்கி, அந்த விளாண்டிக்
உறைகளிலேயே அரைத்துச் செக்கின்
றனர். குடாக அரைப்பது விரும்ப மாவு
விளாண்டிக்கில் சேர்த்து ரசாயன மாற்
றத்துக்கு உகந்தாரும். எனவே நாம்
பாத்திரங்களிலே மாவை அரைத்துச்
செல்வதே நல்லது.

- உமா நடராஜ், சென்னை - 61

குளுக்கல் முறைவில் ரூ.250/- பரிசு
பெறும் இரபது அதிர்ஷ்டசாலிகள்
பட்டியல் இதோ!

- 1.வசந்தா ஶாகவன், கொல்கட்டா.
- 2.ஜே.ஆர்.புலகேஸ்வரி, அண்ணாது.
- 3.ரதா மாந்தவன், சேலம்.
- 4.செண்பகா, கோயம்புத்தூர்.
- 5.ஜெயலக்ஷ்மி, மும்பை
- 6.எஸ்.மீனாட்சி, வேலூர்.
- 7.கே.சுமதி, கும்பகோணம்.
- 8.மல்லிகா ஜெபமணி, சென்னை - 9.
- 9.ஆர்.அம்புலு, கடலூர்.
10. எஸ்.சுஜாதா மூர்த்தி, திருச்சி - 5.
- 11.ஆர்.ஜனகம், பெங்களூர்.
- 12.ராஜி பூதரன், பெங்களூர்.
- 13.பி.சத்திரா, செங்கல்பட்டு.
- 14.சி.கீதா, மதுரை.
- 15.மல்லிகா ராம், மூலப்பாளையம்.
- 16.து.உமாபேதி, கோவை.
- 17.வி.சித்ரா, சிதம்பரம்.
- 18.விஜயலட்சுமிசுதாகர், தர்மபு.
- 19.ஆர். வெங்கட்டராமன், பூதரங்கம்.
- 20.எஸ். ரேவதி, சென்னை - 61



ரூ. 5,000 பரிசு
அறிவுப் போட்டி-10
பரிசு பெறும்
அதிர்ஷ்டசாலிகள்!

நவம்பர் 2008ல் வெளியான
அறிவுப் போட்டி-10 வினா.கள்

1. கங்குலி
2. கற்பழிப்பு
3. நவீன பட்டாயக்
4. கிறிஸ்துவர்கள்
5. அயீக்கன்
6. சோனியா காந்தி
7. குன்னக்குடி வைத்தியநாதன்
8. பஜ்ரங் தன்
9. சமூகத்திக் கட்சி
10. சில்டர் அல்போர்டா

Get Bowled over

Green Park

JRS Nagar - Karumandapam



810 sq.ft. to 958 sq.ft.
Super Deluxe
double bedroom
flats at JRS Nagar,
Karumandapam, off
Trichy - Dindigul NH 45
within Trichy Corporation.

Also Available
Trichy Corporation
Trichy - Dindigul NH 45

LAVANYAA

PROPERTY DEVELOPERS (P) LTD.

SRI BALAGE HOUSING

Project Promoters

A-5, Sakthi Road, Thillainagar, Trichy - 620 038

Ph: 0431-4021294, Mob: 98945-24545, 98945-66444, 99949-66444

www.lavanyaa.com e-mail: info@lavanyaa.com

இந்தியன் ரயில்வே உணவு மற்றும் சுற்றுலா கழகம்
(இந்திய அரசாங்கத்தின் பொதுத்துறை நிர்வாகம்)

திருப்பதி பாலாற்றி தரிசனம்

சென்னைவிலிருந்து ரயில் மூலம்

2ம் வகுப்பு - ரூ.900/- AC Chair Car - ரூ.1,350/-

(ரயில், பஸ், சிறப்பு தரிசனம், சிறுதண்டி மற்றும் மதிய உணவு கட்டணம் உட்பட)

(திரைகள் முதல் பென்சில் வரை)

சபரிமலை ஐயப்பன் தரிசனம் சென்னைவிலிருந்து ரயில் மூலம்

சபரிமலை, செட்டாளிமலை

3 பகல் 3 இரவு ரூ.2,900/- தினமும்

சபரிமலை கட்டிடம்

3 பகல் 3 இரவு ரூ.1,850/- புது மற்றும் விமானம்

சபரிமலை, காலடி, செட்டாளிமலை - திருவாயூர்

3 பகல் 4 இரவு ரூ.2,850/- இரவுகள் மற்றும் விமானம்

(இரயில் கட்டணம், பஸ் தர்பதம் இடம், உணவுகள் உட்பட உணவு உட்பட)

சென்னைவிலிருந்து ஒவ்வொரு விபரங்கூறியதையும் 3 பகல்/4 இரவு சுற்றுலா - தனி ஒழுங்குக்கு

மதுரை - ராமேஸ்வரம் ரூ.4,100/-

மதுரை - தருமபுரம் ரூ.4,775/-

மதுரை - கன்னியாகுமரி ரூ.4,450/-

சாமிநாத் கங்கை ரூ.5,400/-

சென்னை - கன்னியாகுமரி ரூ.4,550/-

கொடை - மதுரை ரூ.4,050/-

கட்டிட ரூ.4,850/-

துவாரபுரம் - குவர்க்கோட்டை ரூ.3,900/-

8 மதுரை, பழனி, பத்தர்தரிசனம், திருச்செந்தூர், திருப்பாவளாற்றம் ரூ.5,800/-

(கட்டணத்திலே உட்பட உணவு இரவு, 2ம் வகுப்பு, சிறப்பு தரிசனம், தனி வச தர்பதம் இடம்)

6 பேர் 115 பேர் குடியும் உட்பட உணவுகள், சுற்றுலா உணவு

விபரங்கூறும்: IRCTC சுற்றுலா தகவல் மையம்

சென்னை சென்னை ரயில் நிலையம்

Ph: 044- 6459 4959, 2533 0341 Fax: 2535 3340

e-mail: tourism@irctc.com www.railtourismindia.com





**Guna Associates
in Urogynecology
& Research for
Incontinence**

‘உக்னாச ஐனாசு’ நிபுணர்களின், ‘மஸ்கட் கட்டெட்’ என்ற நகைப்பின் தீவிர சமையல் குறிப்பும் பொட்டறைக்கீழ்ப்பட்டது. தெர்வானவை கீழ்க் கிடம் பெற்றுள்ளன!

ஆரோக்கிய கட்டுவல்

தேவையான பொருள்கள்:
முனைபவறு - ½ கப்
துருவிய பன்னீர்

- ½ கப்
பக்ஷா மிளகாய் - 3
வெங்காயம் பெரியது

தக்காளி - 1
கேரட், பின்ஸ் இரண்டு
மும் சேர்த்து - ½ கப்

உருளைக்கிழங்கு - 2
கறிவேப்பினை, கொத்து
மல்லி - சிறிது

காரீஸ் மாவு - ½ கப்
பிரெட் துகள் - சிறிது
எண்ணெய் - 2 ஈல்பூன்

உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை: கடாயில் சிறிது எண்ணெய் ஊற்றி, சூடானதும் வெங்காயம், பக்ஷா மிளகாய், தக்காளி சேர்த்து வதக்கியபின், காய்கறிகளையும் சேர்த்து நன்றாக வதக்கிக்கொள்ளவும். இந்தக் கலவைவை சோள மாவில் தோய்த்து பிரெட் துகளில் புரட்டிப் பொரிக்கவும்.

- கார்த்திகா ரமேஷ்பாபு, மஸ்கட்

மசூரி கட்டுவல்

தேவையான பொருள்கள்:
ஊற வைத்த கடையைப்

பருப்பு - 1 ஈல்பூன்

பிரெட் - 6 துகளுகளை
கொத்தமல்லி,

கறிவேப்பினை - சிறிது

பக்ஷா மிளகாய் - 1

உப்பு - தேவையான அளவு
எண்ணெய் -

தேவையான அளவு

செய்முறை: எல்லா

பொருட்களையும் சேர்த்து

பிரெட் கட்ட சிறிது

நன்னீர் சேர்த்துப் சேவை



உடையப்பா

வும்) கட்டுவல் மாநிரி தட்டி எண்ணெயில் பொன்னிறமாகப் பொரிக்கவும்.

- கவா ஸ்ரீநிவாசன், மஸ்கட்

பேரிசைப் பழ கட்டுவல்

தேவையான பொருள்கள்:

வேர்க்கடலை, பிஸ்தா, பாதாம், முத்திரி அகவைத்தும் வறுத்து, பொடித் தது - 1 கப்

அரைத்த பேரிசைப் பழம் - 1 கப்

மைதா மாவு - ¼ கப்

பிரெட் துகள் - ¼ கப்

உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை: பொடித்து வைத்துள்ள கடலை, தட்டி வகைகள், மைதா மாவு,

மஸ்கட்டில் மங்கையர் மலர்

உப்பு, பேரிச்சம்பழ விழுது அணைத்ததும் சேர்த்துப் பிசையவும். சிறு உருண்டைகளாக உருட்டி பின்பு தட்டைவாகப் பரப்பி சூடான தோசைக் கவ்வில் சிதிது எண்ணெய்விட்டு வறுத்து எடுக்கவும் அல்லது பொரித்தெடுக்கவும்.

- காயத்ரி ப்ரகன்ஷா, மஸ்கட்

ஒட்ஸ் கட்டுவெட்

தேவையான பொருள்கள்:

உருளைக் கிழங்கு, கேரட், பீன்ஸ், காலிஃப்ளவர், கார்ன் (சிதிதளவு), சோயா க்ரான்யூல்ஸ், ஒட்ஸ், பிரவுன் பிரட், மஞ்சள் பொடி, மிளகுத் தூள், உப்பு தேவைக்கேற்ப.

செய்முறை: முதலில் எல்லா காய்கறிகளையும் சேக்கவைக்கவும். அதனுடன்

என்ன ருசி!

சோயா க்ரான்யூல்ஸ், ஒட்ஸ், மஞ்சள் பொடி, மிளகுத்தூள், உப்பு எல்லாவற்றையும் சேர்த்து சிறிய வட்டங்களாகத் தட்டவும்.

பிறகு பிரவுன் பிரட்டை தோசைக் கவ்வில் டோஸ்ட் செய்து பொடி பண்ணவும். கட்டுவெட்டை பிரேட் துளியில் ஒற்றி எடுத்து தோசைக்கவ்வில் போட்டு எடுக்கவும்.

- உஷா முத்துசுமார், மஸ்கட்

லோ ஃபேட் கட்டுவெட்

தேவையான பொருள்கள்:

கடலை மாவு - 1 கப்

புளித் தண்ணீர் - 1 கப்



கொத்துமல்லி இலை - சிதிதளவு

ஒமம் - ¼ ஸ்பூன்

மஞ்சள் பொடி - ¼ ஸ்பூன்

மிளகுப் பொடி - ½ ஸ்பூன்

முன்னங்கி இலை, வெங்காயம், சிறிதளவு நறுக்கி கொள்ளவும்.

கடுகு ¼ ஸ்பூன்

எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை: புளித் தண்ணீரில் கடலை மாவு, ஒமம், உப்பு, மஞ்சள் பொடி, மிளகாய்த் தூள், பொடியாக நறுக்கிய முன்னங்கி இலை, வெங்காயம் இவற்றை தண்ணீரில் கலந்து ஆவியில் வைக்கவும். ஐந்து நிமிடங்களில் வெத்து கெட்டியாகிவிடும். எடுத்து சிறுசிறு துண்டுகளாகச் செய்து வாணலியில் இரண்டு ஸ்பூன் எண்ணெய்விட்டு கடுகு தாளிக்கவும். அதில் இந்தத் துண்டுகளைப் போட்டு பொண்ணிறமாக சிறு தண்ணில் வறுக்கவும். கொத்துமல்லியால் அலங்கரிக்கவும்.

- பாஷா ராமநாதன்,

மஸ்கட்



**Guna Associates
in Urogynecology
& Research for
Incontinence**



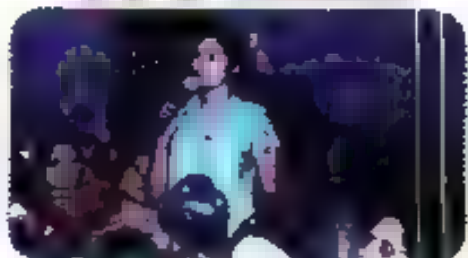
1 ரிசுத்தும் பார்வைப்பாளர்கள்



2 ரிசுத்தும் பார்வைப்பாளர்கள்



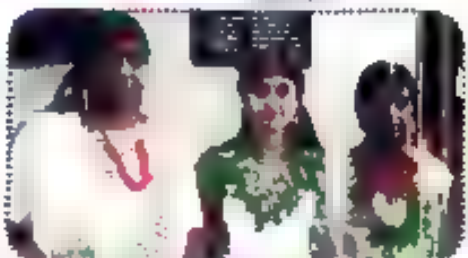
3 பாக்டர் கவாத்தக துணைகொண்டு உரை



4 சிகளன் நுரத்தூல்



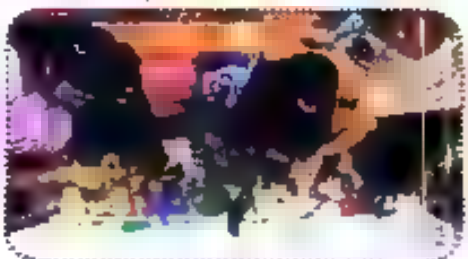
5 சூட்டி... கண்ணியம்...



6 உரை அழகியும், மக்களோடு மனவயரும்



7 முதல் பரிசு வெங்காயம் பரிசுக்காக



8 காய்கறி அணங்காரும்

மஸ்கட்டில் மங்கையர் மலர்

கலாபடா க்ளிக்கஸ்! ஸ்பெஷல் புகைப்புகள்!



1 கனரக்காய கட்டு



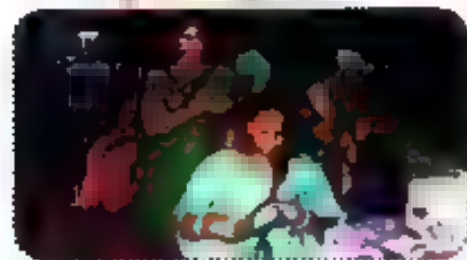
2 Aபேஸ் பெயரினது



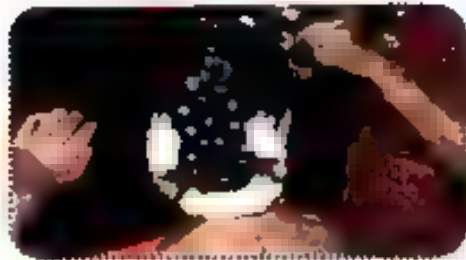
3 டரிசு ரிடென்ட் முகம்



4 கமான்... க்ளிக்!



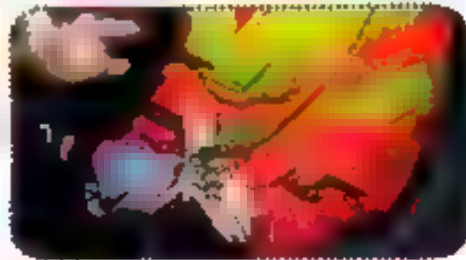
5 துருவகூட, 'மேல் காலம்'



6 துருவ பரிசு ரெஜர் ஸ்டைல்



7 மெஷைந்தி போட்டிக்குத் தயார்



8 அசத்தும் அராபிக் ஸ்டைல்!

மஸ்கட்டில் மங்கையர் மலர்

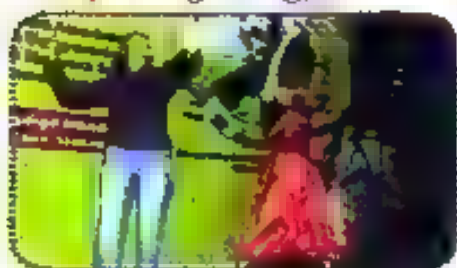
கொட்டாக்கிகள்!



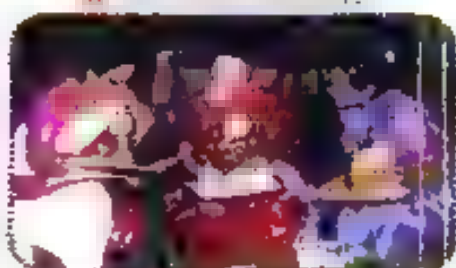
1 சிடைலு சிடைலுக்கள்!



2 கிடைலு சிடைலுக்கள்!



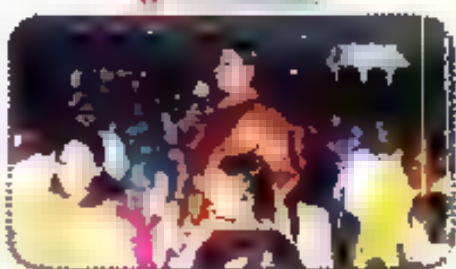
3 கிடைலு சிடைலுக்கள்!



4 கிடைலு சிடைலுக்கள்!



5 உதவிய இடைக்கோள்கள்



6 கிடைலு சிடைலுக்கள்!

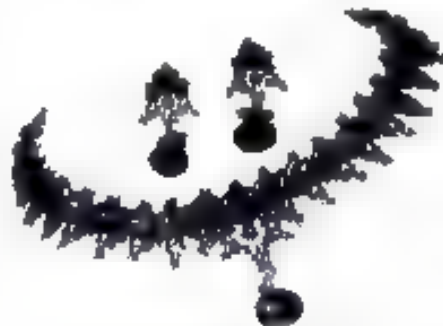


7 ராணி...மகாராணி!



8 மகாராணி...மகாராணி!

**உங்கள் பழைய பட்டுப் புடவையை
கொடுத்து ஒரு கிராம் போஃமிங்
நகையை பெற்றுச் செல்லுங்கள்!**



எங்களிடம் : கிராம்
செயின்கள் / வளையல்கள்
குந்தன், போல்கி,
விக்கோரியன், முத்துக்கள்,
ஜிகான் மற்றும் பேன்சி வகைகள்
ஏராளமாய் கிடைக்கின்றன.

TARA'S JEWELLERY

New No. 93, Kutchery Road, Mylapore, Chennai - 600 004.
(Between Mylapore Post Office & Jain Temple) Phone: 24641799



கேரள நம்புதிரி ஜோதிஷம்



நினைத்தது நிறைவேற!! நிம்மதியாய் இருக்க!!!

கேரளப் செங்க தேவாலயிலைவ சென்னைவிலேயே கேரள நம்புதிரி ஜோதிஷம்

தாம்பத்ய வரீகரம் - விவாபார வரீகரம் - சத்து நிவாரணம் - தேவபிரசன்னம் - மனநிலை
சரியில்லாதவர்களுக்கு துள்வந்திரி பரிகாரம் - பித்து தோஷ பரிகாரம் - சர்ப்ப தோஷ பரிகாரம்
- செல்வாய் தோஷ பரிகாரம் - ஸ்ரீ பாஸ்தி கயம்பா ஹோமம் - ஆம்பலாஸையில் பிரத்யங்கரா
பூஜை - ஹோமம் - காணாமல் போனவர்களை பற்றி அறிவித்தல் - சாப விமோசனை பரிகாரம்
- துர்சக்தி சம்காரம் முதலியவை சிறந்த முறையில் செய்து தரப்படும்.

“ஸ்ரீ சாஸ்தா ஜோதிஷாலயா”

140/45, கம்பிரமணிய முதலி தெரு, ஸைதாப்பேட்டை, சென்னை - 600 015.
Ph - 091-044-85171890, (o) 98401 02001, (o) 98849 43309 / (o) 93815 07444
visit : www.nambodirijyothisham.com Email : suryaguru64@yahoo.com

இந்திய சென்னை நகரில் உள்ள கேரள தேவாலயத்தில் இருந்து நேரில் வந்தவர்கள், ஆதாரம் இல்லாதவர்கள்
குடும்ப அமைதி D.D.M.O. உட்கார்ந்துள்ளதில் துன்புறுத்தல் தீர்ப்பு தெரிவித்து சென்னை.

திருமணத்துக்குப் பின் நான் தொடர்ந்து நடப்பதா வேண்டாமா என்றொரு கேள்வி எழுந்தபோது, என்னுடைய தாயார் "உன் கணவர் என்ன சொல்கிறாரோ, அதன்படி செய்" என்று சொல்லிவிட்டார்.

என் கணவரோ, "பெண்கள் என்றால் அடிப்படியில் பட்டுமே உழையும் என்று

அர்த்தமில்லை, விரும்பமும்த் திறமை

ஏம் உள்ள பெண்கள் நிச்சயம்

வேளியே வந்து சாதுக்களாம்.

உன்விடம் உள்ள நடப்பதற்

றைய விணாக்குவாரேனா?

எனக்கு விருப்பமென்றால்

தொடர்ந்து நட... எனக்கு வந்த

சூட்சுமணையும் இல்லை!"

என்று சொல்லிவிட்டார்.

அப்படியென்ன? நான் நடக்க

வந்துவிட்டேன், 'பண்பா

பாசமா?', 'நாமரை நெஞ்சம்'

போன்ற பல வெற்றிப் படங்கள்

கவியாணத்துக்குப் பிறகு நான்

நடித்தவைதான்!

அதேபோல சினிமா துறையில்

மட்டுக்கணக்கில் சம்பாதித்தவர்கள்

பலரும் பின்னாலில் மிகவும் நடிந்து

வறுமையில் வாடுவதை நான்

காண தேரும்போது, மணக்கூட



கஷ்டமாக இருக்கும்.

என் விஷயத்திம். நான் இன்று பி.எம்.டபிள்யூ. கார் வைத்துக்கொண்டு, சொகுசாக வாழ்கிறேன் என்றால் அதற்கும் என் கணவர் காட்டிய தல்வழி நான் காரணம். சம்பாதித்த பணத்தையெல்லாம் பலவிதங்களில் முதலீடு செய்து வைத்தார். கணக்கு வழக்குகளை நிர்வகிக்கும் முறையைக் கற்றுக் கொடுத்தார். "டொன்ட் புட் ஆல் தி எக்ஸ் இன் ஒன் பேஸ்க்ட்!" என்பார். நிவந்தில் கொஞ்சம். வியாபாரத்தில் கொஞ்சம். தங்கத்தில் கொஞ்சம். நிறுவனப் பங்குகளில் கொஞ்சம் என பிரித்துப் பிரித்துப் போட்டதில் இன்று நான் செளகரியமாக வாழ்கிறேன்.

இப்படி எல்லாவிதத்திலும் எவக்கு வழித்துணையாக, வாழ்க்கைத் துணையாக வாழ்ந்த என் கணவர். இடறென்று என்னை விட்டுப் பிரிவார் என நான் களவிலும் எதிர்பார்க்கவில்லை.

ஒரு கெட்ட பழக்கமும் இவ் லாத. அசைவமே சாப்பிடாத, தல்ல ஆரோக்கியமான ஸ்ரிஹர்ஷா ஒரு நான் என்னிடம், "நெஞ்சு வலிக்கிறது!" என்றார்.

அன்று வெள்ளிக்கிழமை. ஸ்ரீராமநவமி. என் பிரிவத்துக்குரிய ஸ்ரீ ஆஞ்சநேயருக்கு பூஜை செய்துகொண்டிருந்த நான். உடனே அவரை அருகிலிருந்த மார்தா மருத்துவமனைக்கு அழைத்துச் சென்றேன். அங்கே அவருக்கு சிகிச்சை தரப்பட்டது.

1986 ஏப்ரல் 21ம் தேதி.

நினைவலைத் தொடர்



பி.சுரேஷ் நாராயணன்



பி.சுரேஷ் நாராயணன்

பி.சுரேஷ்நாராயணன்

திங்கட்கிழமை அன்று கரணம் நான் அவரைப் பார்க்கப் போனபோது, தெளிவாக இருந்தார்.

"நான் வேஷம் பண்ணிக்கனும். குழந்தைகளைக் கொஞ்சி முத்தமிட முடியல... வேஷம் செட் கொண்டு வா" என்றார். சிறிது நேரம் அவருடன் பேசியிட்டு, பக்கத்து அறைக்குச் சென்று காஃபி குடித்துக்கொண்டிருந்தேன்.

சற்று நேரத்துக்கெல்லாம் ஹெட் சில்டர் என்னிடம் வந்து, "கொஞ்சம் வாங்கு" என்று அழைத்துக்கொண்டு போனார்.

அதற்குள் என் கணவரின் அருகிலிருந்த நாத்தனார்கள் இருவரும், "ஹர்ஷர் அண்ணா போயிட்டான்!" என்று கதறி அழுதார்கள்.

"வாட் தான்சென்ஸ் இப்ப கொஞ்ச நேரத்துக்கு முன்னால்தானே என்னோட பேசினாரு வேஷம் செட் கேட்டாயோ அவர் கரணம்!" என்றவாறே, அவர் அருகில் ஓடிப் போய் அவரது கன்னங்களை பலமாகத் தட்டினேன்.

"பெசுங்க... பெசுங்க!" என்று கத்தினேன். அவரது உதட்டில் புன்னகை மாறவில்லை! கண்கள் என்னவாய் பார்த்தன. நான் எப்படி நம்புவேன்?

"அண்ணி... அழுதுடு... அழுதுடு!" என்று என் நாத்தனார்கள் என்னைக் கூறுக்கினார்கள், நான் மரம்போல நின்றேன்.

"அப்போ சரோஜா... உன் வாழ்க்கையே போயிடுச்சோ!" என்று 'சு' என்று கத்தியபடி, என் தாயார் ஓடி வந்தார்.

வெளியில் என் கணவரது பிரியத்துக்குரிய ஃபிரைட் சார் 1717 நின்றுருந்தது. அந்தக் காணரக் காட்டி "என்னுடைய இரண்டாவது மனைவி!" என்பார் குறும்பாக! ஸ்ரீ ஹர்ஷராவின் உயிரற்ற சடலத்தை காலுக்குள் வைத்ததுமே, எனக்கு ஆவேசமே வந்து விட்டது.



அடுத்த அரை மணி நேரத்துக்குள் செய்தி ஊரெங்கும் பரவி விட்டது. வீடு முழுக்க கூட்டமான கூட்டம். எனக்கு இலேசாக மயக்க மருத்து கொடுத்து சோப்பாவில் சாய்த்து ஷிட்டார்கள். அதனால் எல்லாமே களையில் நடப்பது போல அளரையும் குறையாமல் நினைவில் இருந்தது.

எம்.ஜி.ஆர். உடனே ஃபோன் செய்தார். "சுவஸம்பட்டாதோ நாங்க இருக்கோம்! ஸ்ரானுகிட்டே பேசு!" என்றவர் திரும்ப ஜாணியம்மானிடம் கொடுத்தார்.

"பயப்படாதோ நாங்க வந்துக்கிட்டே இருக்கோம்!" என்றார் அவர்.

விராஜியும் கமலாம்மாவும் இடிந்தே போய் விட்டனர்.

"இ இல்லாமல், பொட்டு இல்லாமல் அவனை அலங்கோலமா நான் பார்க்க மாட்டேன். எனக்கு அந்தத் துளியு இல்லை. பழைய சரோஜாதேவி ஆகட்டியா நான் போய் பார்க்கிறேன்" என்றவர், கமலாம்மானை மட்டும் அனுப்பி வைத்தார். அதேபோல மூன்று வருஷம் அவர்

என் முகத்தைப் பார்க்கவேலில்லை. என் கணவரின் இருதிக் கடங்கு வரை தம்பதி சகிதமாக இருந்து திரு ராஜ்குமார்-பார்வதம்மா ராஜ்குமார் செய்த உதவி களையும் நான் மறக்க மாட்டேன்.

அப்படியே சில ஆண்டுகள் போயின. உப்பும் நீரும் படப்பட, எந்த ஒரு இழப்பின் வலியும் தாணாகவே குறைத்து விடும் என்பார்கள். நானும் என் குழந்தைகள் கொளதம் ராமச்சந்திரன், இத்திரா முகம் களைப் பார்த்து கொஞ்சம் ஆறுதல் அடையத்தான் செய்தேன்.

அந்தச் சமயத்தில் என் தாயாரும், உறவுக்காரர்களும் சேர்ந்து எனக்கு மறு மானம் செய்து வைக்க சில முயற்சிகள் செய்தனர்.

எனக்கோ என்ன வயசு. விவரம் தெரி யாத சிறு பிள்ளைகள். யாராவது ஏமாற்றி என் சொத்துக்களை அபகரித்து விடுவார் களோ என்று பயந்து, என்னை மறுமணம் செய்து கொள்ளும்படி திணழும் தீர்ப்புத் தார்.

ஒரு முறை சென்னையிலிருக்கும் என் தோழி கசிவாலின் வீட்டுக்கு அமெரிக்காவிலிருந்து ஒரு மாப்பிள்ளையை அழைத்து வந்துவிட்டார்கள். ஆனால், நான் அவரைப் பார்க்க மறுத்துவிட்டு, பெங்களூருக்கு வந்துவிட்டேன்.

"எனக்கு மறுமணத்தில் இஷ்டமில்லை கசிவா, ப்ளீஸ் புரிஞ்சுக்கோ என் கணவர் ஒரு பரிசீபெக்ட் ஜென்டில்மேன்! அவரது இடத்தில் என்லால் இன்னொரு ஆணை வைத்து கற்பனைகூட செய்ய முடியாது!" என்று திட்டவாட்டமாகச் சொன்ன பிறகு தான், மெள்ள அந்த முயற்சிகளைக் கைவிட்டனர்.

இதனால், கணவரை இழந்த பெண் கள், மறுமணம் செய்து கொள்ளக்கூடாது என்று நான் சொல்வதாக யாரும் நினைக்க வேண்டாம். விதிவசத்தால் எனக் பெண் ஆனவர்கள், தங்களுக்குத் தகுந்த யாழ்க்

கைத் துணை கிடைத்தால், மகிழ்ச்சியுடன் வாழ முற்படலாம்... அதை நான் இன்று வரவேற்கிறேன். ஆனால் அன்றைக்கு என் மனம் அதை விரும்பவில்லை. அதனால் நான் எதைதும் இழந்ததாகவும் நினைக்க வில்லை!

என் கணவர் இறந்தபின், என் தாயாரின் உடல்நிலையும் மெள்ள பாதிக்கப்பட்டது. சதா என் நினைப்பில் மெழுகாக உருகிக்கொண்டிருந்தார்.

1988, பிப்ரவரி 18ம் தேதி, வெராத்நிரி அன்று திங்கள் கிழமை வேறு! என் தாயாரைப் பார்க்கப் போயி ருத்தேன். என் கணவர் திங்கள்



● சில வேளை மகன் இத்திரா

கிழமை இறந்தார் என்பதால், நான் அதற் குப் பின் வந்த ஒவ்வொரு சோம வாரமும் அவர் நினைவாக விரதம் இருத்தேன்.

நான் காலையிலிருந்தே ஒன்றும் சாப்பிடமாட்டேன் என்பது என் தாயாருக்குத் தெரியுமாதலால், இளைநீர் வெட்டிக் கொடுத்தார். பின் ஐன்ஸல் வழியாக, "அம்மா, நான் போயிட்டு வரிறேன்!" என்று கைவாட்டினேன். அவரும் கைய எடுத்துவிட்டு, மாடி ஏறிப் போனார்.

இரவுச் சாப்பாட்டை அம்மா சப்பாத்தி, கெட்டிக் ததிரீ என கேரியரில் கொடுத்தனுப்பினார். நானும் என் பிள்ளைகளும் சிசித்துப் பேசிக்கொண்டே சாப்பிட்டோம். குழந்தைகள் தூங்கிய பிறகு, நான் புத்தகம்

படிக்க ஆரம்பித்தேன். இரவு நேரம், தூக்கம் வரும் வரை புக்ஸ் படிப்பது என் தீண்டநாள் பழக்கம்.

இரவு பத்து மணி இருக்கும். என் தாயாரிடமிருந்து ஃபோன் வந்தது.

"சரோஜா நான் செஞ்ச புண்ணியம் த எண்கு மகனா வந்து பிறந்தோ நம்ம குடும் பத்தையே முன்னுக்குக் கொண்டு வந் துட்ட... உன் அக்கா எப்பன் மல்வி கார்ஜூனாவுக்கு ஒரு கயிலானம் பண்ணி வெச்சிடு" என்று ஆரம்பித்தார்.

"ராத்திரி பத்து மணிக்கு என்னம்மா இது லய்யா லய்யான்னு அறுக்குது"



உழவின்கள் மற்றும் உன் மைத்து
உன் இத்திராடி...

என்றேன் சலிப்பாக!

"இல்லம்மா... எனக்கு தெஞ்சுவலி அதிகமா இருக்கு! நான் பிழைக்கமாட் டேன்! நீயும் பசங்களும் இந்த வீட்டுக்கு வந்துடனும்" என்று சொன்னார்.

"போம்மா! உனக்கு ஒண்ணுமில்லே! பீலிபேனாபாத் சாப்பிட்ட இன்னா ஆண்க லாயுத்தொல்வையா இருக்கும். வெந்தீர் சாப்பிட்டுட்டுப் படு!" என்று சொல்லி விட்டு, ஃபோனை வெச்சிட்டேன்.

அடுத்த ஐந்தாவது நிமிஷம் மறுபடி தொலைபேசி ஒலித்தது.

அம்மானவ மருத்துவமனையில் சேர்த்

திடுப்பதாகச் சொன்னார்கள்.

நான் தைட்டி மேசேயே, புடைஎவ் வைக் கட்டிக்கிட்டு, ஸைக்கைட் ஹால் பிடலுக்கு ஓடினேன்.

வீட்டில் காள் இருந்தும், ஏதோ பதர் தத்தில் அப்படியே தெருவில் ஓடினேன்.

அம்மா படுத்திருந்தார். என்னா ஆணாக்கி அழகு பார்த்த தெய்வம், உயி ரற்றுப் படுத்திருந்தது! என் குலதெய்வ மாவ மீனாகியே படுத்திருந்தான். என

கண்ணிலிருந்து ஒரு சொட்டு நீர்கூட வர வில்லை!

என் கணவர் இறந்த

அநே சோமவாரத்த

தில், என் தாயையும்

பறி கொடுத்தேன். என்

வாழ்க்கையிலே

நான் மிகவும் விரும்பி

இரண்டு தெஞ்சுங்கள்

என்னை மிகவும் உயர்

தினவக்குக் கொண்டு வந்த

அன்புச் சிகரங்கள், என்னை

விட்டு ஒரேயடியாகப்

போய்விட்டன. நான் கள்

மாதிரி, மரம் மாதிரி,

உணர்ச்சிகள் அற்று திவ்ந்

ருத்தேன்.

என் உண்கலில் நீர் வற்றி விட்டது. வாய்விட்டு அழுதால் கொஞ்சம் மனபாரம் குறையும் என்பார்கள், எனக்குக் கண்ணீரே வரவில்லை!

சைகுர் அருகே உள்ள சென்னப் பட்டணத்தில் உள்ள என் தாயாரின் தோட் டத்தில் அவரைப் புதைத் தேன். அதி னேயே என் ஆண்கள் கலவுகள் எல்லாழும் சேர்த்து அடக்கமாகிவிட்டது போன்ற பிரமை ஏற்பட்டது.

(அடுத்த இதழில் முடியும்)

சுதிப்பு : அனுராதா சேக்

படங்கள் : ஞானபிரகாசம், ஜெயபாபு

என்றும் உங்களுடன்

மங்கையர் மலர்

வழங்கும்

அறிவுப் போட்டி-11

ரூ. 5,000 பரிசு

சமீபத்தில் நடைபெற்ற செய்திகளை எந்த அளவுக்கு அறிந்து வைத்திருக்கிறீர்கள்? ஒவ்வொரு கேள்விக்கும் கீழே மூன்று பதில்கள் அளிக்கப்பட்டுள்ளன. சரியான விடையைத் தேர்ந்தெடுத்து '✓' பண்ணி அனுப்புங்கள். குறுக்கல் முறையில் 20 பேருக்கு தலா ரூ. 250/- பரிசளிக்கப்படும். எங்கே, உங்க பொது அறிவை சோதிக்கப் பாருங்க!

1. எந்த யாதில முதல்வர் கேரளாவில் உள்ள ராஜா ராஜேஸ்வரி கோவிலுக்கு யானையைப் பரிசளித்தது, வள விலங்கு பாதுகாப்புச் சட்டத்தை மீறிய செயல் என்று குற்றச் சாட்டு எழுந்துள்ளது?

அ) கர்நாடகா ☐ ஆ) கேரளா ☐ இ) ஜார்க்கண்ட் ☐

2. தமிழகத்தில் முந்தைய மாநிலங்களாவிட பத்துமாடங்கு அதிக விற்பனை கூடியுள்ளது எது?

அ) தொலைக்காட்சி ☐ ஆ) இன்வென்ட்டர்கள் ☐

இ) குளிர்சாதனப் பெட்டிகள் ☐

3. ரஜினிகாந்தின் எந்த வரி இந்து அமைப்புகளின் எதிர்ப்புக்கு உள்ளானது?

அ) எது நடத்ததோ அது நன்றாக நடக்கவில்லை ☐

ஆ) கடமையைச் செய். பலனை எதிர்பார் ☐

இ) அதர்மம் தோன்றும்போது நான்

தோன்றமாட்டேன். ☐

4. இந்தியா நிலவுக்கு அனுப்பிய முதலாவது ஆளில்லா செயற்கைக்கோரின் பெயர் என்ன?

அ) சந்திர பிரதட்சன் - 1 ☐ ஆ) சந்திராயான் - 1 ☐



இ) அப்போலோ - 1 ☐

6. சர்ச்சைக்கு உள்வாங்கி இருக்கும் 'ஸ்பெக்ட்ரம்' என்பது என்ன?

அ) இந்தியப் பொருளாதாரக் கொள்கை ☐ ஆ) அமைவரிமை ☐ இ) சூப்பர் தொஞ்சாவை ☐

6. சமீபத்தில் தனது எண்பதாவது பிறந்தநாளைக் கொண்டாடியவர் யார்?

அ) பிரதிபா பாட்டில் ☐ ஆ) அப்துல் கலாம் ☐ இ) அத்வானி ☐

7. 2011க்குள் தென்னக ரயில்வேக்கு முழுவதும் எந்த வசதி கிடைத்துவிடும் என்று அதன் பொது மேலாளர் அறிவித்திருக்கிறார்?

அ) அகல ரயில்பாதை ☐ ஆ) சப்ஸிடிவில இணைக்கப்படாத குடிநீர்க் குவளங்கள் ☐ இ) ஒரு வருடத்துக்கு முன்பே முன்பதிவு செய்யும் வசதி ☐

8. இந்தியாவில் இசைக்காக முதன்முதலில் டாக்டரேட் பெற்ற யாருடைய 131ஆவது பிறந்த நாள் விழா சமீபத்தில் நினைவு கூறப்பட்டது?

அ) பம்மல் சம்பந்தம் ☐ ஆ) ஹரிகேச நல்லூர் முத்தையா பாகவதர் ☐ இ) பாபநாசம் சிவன் ☐

9. ஒபாமாவை எதிர்த்து அமெரிக்க ஜனாதிபதி தேர்தலில் தோல்வி கண்ட மாற்றுக் கட்சிக்காரர் யார்?

அ) அல்கோர் ☐ ஆ) ஹிலாரி க்ளின்டன் ☐ இ) ஜான்மெக்கே ☐

10. தனது பயிற்சியாளர்களோடு இணைந்து 'துப்பாக்கியின் வழிகள்' (Ways to Rifle) என்ற நூலை எழுதியவர் யார்?

அ) ஓசாமா பின்லேடன் ☐ ஆ) தாதுராம் கோடவே ☐ இ) அபிஷத் பித்தரா ☐

- ஜி.எஸ்.எஸ்.



போட்டி விதிகள் :

அறிவு விரைகளை திரைத் திரைப் பக்கத்தைக் கிழித்து அனுப்பலாக. ஒருவரே எத்தனை கூப்பங்களை வேண்டுமானாலும் அனுப்பலாக. வெளக்கல் கூடாது.

அனுப்ப வேண்டிய முகவரி : அறிவுப் போட்டி - 11, மயங்கைப் பஸ், 47, துவாரகாபுரம் நேரு சாலை, என்.என்.இராசன், சென்னை - 600 082.
கடைசித் தேதி : 15.12.08

பெயர் : விவரம் :

தொலைபேசி எண் : எ-மெயில் :

Little Kids Baby Products

Born Babies[®] LITTLE KIDS



- ❖ Baby Clothes ❖ Cosmetics ❖ Pram
- ❖ Clothing accessories ❖ Cradle ❖ Beds
- ❖ Feeding Accessories ❖ Furniture ❖ Toys
- ❖ Feeders ❖ Maternity Products ❖ Food

COIMBATORE

69, T.V. Samy Road,
R.S.Puram East,
Coimbatore - 2.
☎: 0422-254 1626, 436 6455

COCHIN

Rubicon Building, South Over Bridge,
Valanjambalam, Cochin -16
☎: 0484 - 235 8818, 403 0220
Customer Care No : 98951 08686

CHENNAI

18, Lokesh Towers
Kodambakkam High Road,
Nungambakkam, Chennai - 34.
☎: 044-2825 0067, 3291 3654

334/2, 2nd Avenue,
Anna Nagar West,
(Opp. to Nilgiris), Chennai - 40.
☎: 044 - 3242 2255, 3242 2266

www.littlekids.in Customer Care 24 x 7 : 99419 11120.

Call us today **Complete Checklist for Every New Mom & Mom-to-be**
On your doorstep within 2 days

இவை எல்லாமே ஆஹா 50! தான்!

இந்த மனம் எல்லாம்
சைப் பழம் விழித்து குடும்பம்,
மாதவிலக்குத் தந்திப்பெறும்
என ஒரு கவனி குறிப்பிட்டது
ருந்தாம். அதனிடம் மாத
விலக்கு வரவேண்டிய நடை
முறை, நடைமுறையும் காலநிலை
யில் பெறும் வறித்திற்கு
பெற்றுக் கடைசை சாப்பிட்டு
வந்ததால் மாத விலக்கு
தந்திப் போகும். என்
அனுபவத்தில் கண்டது.

- நகராட்சி
கமிஷனரி,
காவிரிமலை

இரு எழுத்து நெய்யில்
கோகம், கறிவேப்பிலை,
பெருங்காயம் சேர்த்து
பொரித்து, உப்பு கலந்து
பொடி செய்து வைத்துக்
கொண்டு, சாப்பாட்டுடன்
கலந்து சாப்பிட்டுவர பணிக்
களை உதவி வெடியடி, குடல்
புண், வாய்ப்புண் போன்ற
நவை குணமாகும்.

- எம்.ஏ.மலர்ச்சி
செல்வகுமார்,
தஞ்சாவூர் - 6

அவரை சிந்தனை
அடிக்கடி சமைத்து
சாப்பிட்டு வர, ரத்த
அழுத்தம் விரைவாகக்
குறையும்.

- கே.சிதன்,
குங்கியூர்

செக். பொருள் களில் அருகில் மிக நீண்ட நேரம்
வைத்திருப்பது நல்லதல்ல. வீட்டில் இருக்கும்போது அனுப்பி
வந்தால், செக் சீபென் எவ்வளவு 'ஆன்' சொல்லு, எவ்வளவு
வைத்துக் கொண்டு போனாம்!

- கிண்டி குருசாமி, கிருட்டிணம்

பாக்காய், புடவையால்
விதைகளைத் தூக்கி எறி
யாமல், அவற்றை வெயிலில்
தங்கு காய வைத்து, சீயக்
காயுடன் சேர்த்து அரைத்து
தண்ணீரில் தேய்த்து குடித்து
வந்தால், தலைவியின் பேண்,
பொடுகு தொல்லை அறவே
போய்விடும்.

- தென்னாற்காடு
நாமசிவசுந்தரன்,
திருவாரூர்

அஞ்சல் தலைவரம்,
வங்கி, மின்வாரிய அலுவல
கம் ஆகிய இடங்களுக்கு
செல்லும் முன், அவ்
விடுமுறை இல்லாமல் இருக்கி
றதா என்று யோசித்து
விட்டுச் செல்ல வேண்டும்.

- ஜெ.விஜயலட்சுமி,
சென்னை - 78

சிறகுக்கு உடம்பு எப்
போதும் குடும்பம் இருக்கும்,
இதன் காரணமாக குழந்தை
கள் நிறப்பதில்லை. ஆனால்
குக்கந்து சாப்பிட்டு குட்
வைக்க குணமாகலாம்.
பெண்கள் காலையில்
வெறும் வறித்திற்கு
கறிவேப்பிலை காய
வைத்து இரண்டு
உருண்டை சாப்பிட்டால்
வீரப்பை குடி குறையும்.

- ஆர்.சுஜாதா,
சென்னை - 8

ஆஹா
50!



“பொம்பளைங்க தயாராக நிறைய நேரம் எடுத்துப்பாங்கன்னு சொல்றவங்க என் கணவர பாக்கணும்.”

- திருமதி வித்யா மணவாளன்



வங்கமாம் என் தங்கை ஒரு சாதே கம்பைட்
குடுக்கைசேர்ந்து தொடங்கிச்சி. அத உபயோகிச்சதும்.
என் துணிகள் நெக்கம்பயாவும் வாசனையாவும்
இருக்கறத பாதது ஆசைரியப்பட்டுட்டேன். ஆனா
அதும ஒரு பிரச்சனை இருக்கு. இப்ப என் கணவரு
ஆறு அமர்தான் தபாரகிறாரு. வீட்டுப் பெரெஷ்யூவும்
போட்டுக்க சுகமாவும் இருக்கறதுவ அப்படியே
மயங்கிடறாரு. மத்த எவ்வளவையும் பத்தி தேக்காதீங்க.
அவருக்காக காத்திருக்கறத தயிர வேற வழி
உபயோகிங்க. அப்பறம் தான் சொல்றது புரியும்

தொழக்கைம்
1800-22-8080.
வாருங்கள், கம்பைட்.
மகிசுமையை பரிந்து
கொள்ளுங்கள்.



கம்பைட்டை உபயோகிக்கும் முறை: 1) துணிகளை வழக்கமானவா கழிப்பதென்பதாவ துறைகள் 2) இப்போது அவை
பச்சைத் துணியில் அவை ஒரு கம்பைட்டை கொடுக்க 3) துவைத்த துணிகளை ஒத்து திட்டம் வரை பச்சைத் து
வைப்பார்கள் 4) துணிகளை எடுத்து மறுகட்டை அமைமேயே கழிப்பதென்பதாவ



“நம்மால்”

நம்மிக்கை என்பது

சொம்பவே தந்திரமான வார்த்தை. ஆனால் அந்த எண்ணத்தான் இந்த உலகமே கழுவச் செய்கிறது.

அந்த நம்மிக்கையை மட்டுமே தன்னுடன் வைத்திருந்தார் அந்த ‘ஈ’ என்ற நபர். கருத்த தேகம், ஒவ்வியான உருவம், வேடிக்கையான பெயர்கொண்ட அந்த சீமனிதர். முதன் முதலாக நியூயார்க் நகரத்துக்குள் நுழைந்தபோது, “எனக்கு இந்த அமெரிக்காவில் இடம் கிடைக்குமா?” என்று ஏற்றே ஆதங்கப்படத்தான் செய்தார்.

அதற்குப் பின் கொலம்பியாவில், அரவியல் பாடத்தை எடுத்துப் படித்த போது, எம்ர்ஸன், ஆபிரகாம் லிங்கன் போன்றவர்களின் புரட்சி சிந்தனைகளால் பெரிதும் ஈர்க்கப்பட்டார். “கத்திரம் எனது பிறப்புரிமை” என்ற முழக்கம்

அவரது மனத்தில் ‘பலிச் செனப் பதித்தது.

அடுத்தபடியாக, உலக வரலாற்றுப் பாடங்களில் ஆர்வத்துடன் மூழ்கியார். இளைவற்றுளமை, திற வேற்றுமை போன்றவை எவ்வளவு கொடுமையாக மனது இளைத்த ஒடுக்கி வைத்துள்ளன என்பதைப் படிக்கப் படிக்க, கோபமும் வருத்தமும் நெஞ்சில் கவன்றன.

கொலம்பியா பங்களையக் கழகத்தை விட்டு, அவர் வெனிசிய வந்தபோது ‘மாற்றம் தேவை’ என்பதை அர்வ நிச்சயமாக உணர்ந்திருந்தார். அது தனக்கு மட்டுமல்ல, அடக்கப்பட்ட, ஒடுக்கப்பட்ட இனத்துக்கும் தான் என்று கொள்கை படுத்து வேர்விட்டிருந்தது.

அந்த சீமனிதர் யார் தெரியுமா? பிம்ரஸ் ராம்புஜி அம்பேத்கர். வருடம் 1913.

வருடம் 2008 இன்சொகு சீ மனிதர், அதே கொலம்பியா பங்களையக் கழகத்திலிருந்து அதே மற்றிரத்தை உச்சரித்தபடியே வெளிவந்தார்.

இவரும் கறுப்பாக, ஒவ்வியாக, வேடிக்கையான பெயருடன் இருந்தார். அவருடைய உதடுகளும் திரும்பத் திரும்பச் சொல்லியு் ‘change’. அமெரிக்காவின் புதிய கறுப்பினத் தலைவராகக் கோயென்சுவிருக்கும் பார் ஹாசேன் ஒபாமாதான் அவர்.

நீண்ட நாட்களுக்குப் பிறகு, பொது மக்களின் கர்ப்புக்குரிய வசீகரமான உலகத் தலைவர் அமைந்ததில் மகிழ்ச்சிதான்.

அம்பேத்கர், லின்ஸ்டன் சர்ச்சிஸ், சீப்ராங்கலின் டி ஸுஸ்வெஸ்ட் மற்றும் ஜான் எஃப் கென்னடி போன்ற ஆரவரக் தலைவர்களைத் தொடர்ந்து பார்



முடியும்!..



ஒபாமாவும் பிரியத்துக்குரிய நண்பனாக மதிக்கப்படுகிறார்.

ஒபாமாவின் தேர்ந்த பிரசாரத்தில் காணப்பட்ட புதுமையும் குறிப்பிடத்தக்கது. வயது, வருமானம், கவாசாள் தாண்டி, அனைவரிடமும் நட்புணர்வுடன் தன்னா முன்னிலைப்படுத்திக் கொண்டார் ஒபாமா!



விட்டார்!

பிரசாரத்தின்போது, நவீன மீடியா உத்தி களைத் திறம்படக் கையாண்டார். இவ்விடம் நெட்டில் ஒபாமா; ஃபேஸ்புக்கில் ஒபாமா; 'பிளாக்' (Blog)களில் ஒபாமா!

அமெரிக்க அபிவிருக் கான தேர்தலை, ஏதோ 'பிராடிக்ட் வாஞ்சு' போல கவனமாகத் திட்டமிட்டு, தேர்த்தியாகச் செய்தார்.

"செயல், வீ கேள்!" என்று முழங்கிய இந்த 47 வயது இல்லினாள் செனட்டர், இன்று உலக அரங்கில் மிக சக்தி வாய்ந்த நபராக

- எஸ்.எஸ்.ஜேஷா,

எம்.எ.(மனோ தத்துவம்) இரண்டாம் ஆண்டு, சென்னைப் பல்கலைக்கழகம்.



"கடி ஹோக் அநிகம் படிச்சது தப்பா போச்சு."

"ஏண்டா?"

"உடம்பு முழுவதும் கடி வந்து சோரிய வேண்டியது போச்சே."

- வேதனாசேகர், ஒன்பதாம் வகுப்பு, கலைமகள் மெட்ரிக் பள்ளி, கும்பிடிப்பாளடி



"ஏண்டா, பக்கத்தில் உட் காத்திருந்த மணியை அடிச்சே?"

"தீங்கதானே சார்... மணியை அடி நேரமாகிறது சொன்னியே."



நம் தாய் நாடான இந்தியாவைப் பற்றி நமக்கு தெரிந்தது கையளவு, தெரியாதது உலகளவு.

* இந்தியா ஜனநாயகத்தின் ஆணிவேர்.

* பத்தாயிரம் ஆண்டு வரலாற்றில் இந்தியா எந்த நாட்டையும் அடிமைப் படுத்தியது இல்லை.

* ஐந்தாயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முன்பு பெரும்பாலானோர் காடுகளில் வசித்த போது, ஏழாற்பா நாகரிகம் இந்தியாவில் தான் வளர்ந்தது.

* கி.மு.700-ம் ஆண்டில் நட்சைப்பத்தில் உலகின் முதல் பல்கலைக் கழகம் அமைந்தது இந்தியாதான்.

* அந்த நாளிலேயே இந்தியாவில் நலந்தா பல்கலைக்கழகத்தில் வெளிநாட்டினர் வந்து படித்தனர்.

* பிரிட்டிஷார் வருகைக்கு முன், இந்தியா உலகின் செல்வந்த நாடுகளில் ஒன்றாக இருந்தது.

* கோயில்கள் நிறைந்த நாடு இந்தியா.

* எங்கு, மதுவர், இராமலாஜன் போன்ற ஆன்மிகப் பெரியவர்களையும், அசோகர், கலிங்கர், ஹர்ஷவர்தன் போன்ற பேரரசர்களையும் உருவாக்கியது இந்தியாதான்.

* அறிவியல் மற்றும் தொழில்நுட்ப வளர்ச்சியில் நேற்றைய இந்தியா ஒரு பாஸ்கராவையும், கஸ்தூரையும், ஆர்ய பட்டாவையும் தோற்றுவித்தது.

* இன்றைய இந்தியா ச.ச.சி.வி.



தாய் மண்ணே

இராமனையும், தேவாமி பாசனையும், சந்திரசேகரையும், ஹர்கோபிந்த் குரானாவையும், எம்.எஸ். சுவாமிநாதனையும், அப்துல் கலாமையும் உருவாக்கியது.

* 'பூஜ்யம்' தோன்றியது இந்தியாவில்தான்.

* ஆயுர்வேத, யோகா, தியானம் போன்றவை இந்தியாவில் உருவானவை.

* செஸ் (சதுரங்கம்) தோன்றியது இந்தியாவில்தான்.

* அல்தூப்ரா, திரிகோணமிதி, எல் குலஸ் போன்றவை இந்தியாவில்தான் தோன்றின.

* எம்சு உற்பத்தியில் இந்தியாவுடனே முதலிடம்.

* டிராக்ட் உற்பத்தியில் உலகிலேயே இரண்டாமிடம்.

* அணுகுண்டு சோதனை நடத்திய



கவியங்கள் உருவானது இந்தியாவில் தான்.

• உலகில் மருத்து உற்பத்தி அதிகம் செய்யும் நாடுகளில் இந்தியாவுக்கு நான் கவிய இடம்.

• செயற்கைக்கோள் வடிவ திறன் படைத்த ஆறு நாடுகளில் இந்தியாவும் ஒன்று.

• உலகத்தின் 500 நிறுவனங்களில் 100 நிறுவனங்கள் இந்தியாவில் முதலீடு செய்துள்ளன.

இந்தியாவின் பெருமைகளை உணர்ந்து கொண்டாட்களா? 'நம் தேசம் நம் கவசம்' எனக் கொண்டு அதன் வளர்ச்சிக்காக நாம் அனைவரும் ஒற்று மையுடன் பாடுபடுவோம்? இந்தியாவை வலுவுகாக்குவோம்!

- எஸ்.சித்தி, பி.எஸ்.ஸி.,

இரண்டாம் ஆண்டு, சென்னை- ஜேஸ் கலை மற்றும் அறிவியல் கல்லூரி, கடலூர்

பணக்கம்!

நாடுகளில் இந்தியாவும் ஒன்று.

• குடும்ப அங்குயிட்களைச் சொந்தமாக உருவாக்கியிருக்கும் மூன்று நாடுகளில் இந்தியாவும் ஒன்று.

• ராமமயணம், மகாபாரதம், சிலப்பதி காரம், பகவத கீதை போன்ற மாபெரும்

உணர்வுவிற்பி

உணர்வுவிற்பித்திற்கு எங்குள்ளும் அகழுவாங்கம் அந்தப் பணக்கமானது உணர்வுவிற்பி ஒரு நாள்...

பெருமை!

கேள்வி: உலகில் குடிசைக்குக் கருவாக அமைந்திருக்கிறது.



மாநில அளவில் பிரம்மாண்டமாய்...
கல்வூரிகளுக்கிடையே
கலைத்திறமைப் போட்டிகள்!



அனைவரும்
வருக...

நேரம் : காலை 10 மணி - மாலை 5 மணி

சென்னைகளில் ஏராளம் இடங்களில்...

ஆரந்த கிண்டிமேயுட ஆடம்
ஹையர் டெக்னாலஜி. கல்வெழுத்துப் போட்டி.
வழிப்படுத்தி, பல்வேறு மகாபரிபுரம் நோடு.
சென்னை-603 103.
தேதி 13.12.2008

சென்னை ஆதர்ஷ் ஸ்கூல் கல்லூரி.
சென்னைநகர், சென்னை-600 010.
தேதி : 18.12.2008

சென்னை பரமேஸ்வரி கலை மற்றும் அறிவியல் ஸ்கூல் கல்லூரி.

1. ஆவடிமயம்மா தெரு, சென்னை-600 001.
தேதி 20 12 2008



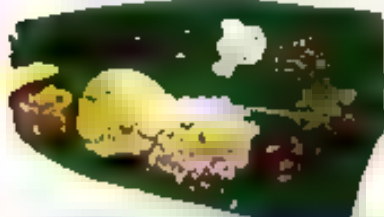
MOUNT MARRIAGE CATERING SERVICES



மகாவிஷ்ட பேட்டன் பிரபு மற்றும்

மக்கள் திகைம் எம்.ஜி.ஆரிடமிருந்து விருது பெற்றவர்

- மங்களா வார்த்தியம், மாணை, புஷ்பம், வேண்டிய அனைவு
- கோலம் போடுதல், சீசர் டீஸ், ஹைடிக் சாமான்கள், அங்குலமணி சாமான்கள் பப்பாஷன்
- ஆமத்தி பச்சைபழ ஏற்பாடுகள், காசியாத்திரை சாமான்கள் மட்டுமாய் பெயருடன்



- Paper roll, Disposable Cups, Mineral Water
- தாம்பூலம் அப (with Printing)
- சீரமைப் பணியாளர்கள்
- Spl. Tea / Coffee / Boost / Milk, உயர்த்து ஸ்பைல் ஷாக்ஷன், உயர்த்து அப்பாடு ஷாக்ஷன், சீபச்சைப்பழங்கள், திருவிட்டாருக்கும் உங்கலிசை உறவு எங்கலிசை உறவு

உகந்த பட்சம் ஓரது சாப்பாடுக்கு மேல் மட்டுமே கூர்ட் எடுக்கப்படும்

Contact: M.K. Mani Iyer (Mount Sattan Mani) & K. Srinivasan,

5/9, Mangalam Apts, Old Tower Block Street, Nandanam, Chennai - 600 035,

Phone : 24320698 Cell : 9400 24400, Web: www.mountenters.com

ஸ்ரீ காமாட்சி சீல்க்ஸ்

வழிகாட்டியாளர்களை வசூலிக்கிற

அமெரிசியம் எங்கல் புலனவகாரிகள் கண்காட்சி மற்றும் ஏற்பாடு

THE INSTITUTE OF ENGINEERING

J.L.B. Road, Mysore.

Contact : Mr. Suresh Cell : 93827 41563

From : 29-11-2008 to 14-12-2008

50%

அகத்தியம் பட்டிசே சேவகை
விசுவகோட்சிபுரம்
தமிழ்நாடு விசுவகை

புதுவது நான்குபுரம்
விசுவகை விசுவகை
பட்டிசேசேவகை
அந்த திகைமீதும்
அகத்தியம்
விசுவகை

Master & Visa Card Accept

சிறுக் காட்டல் சேவகை, அகத்தியம் காட்டல் சேவகை
அகத்தியம் காட்டல் சேவகை, அகத்தியம் காட்டல் சேவகை

எண் 13/7, [அகத்தியம்] வட்டித் தாட விதி, மகிசாபுரம், சென்னை - 4,
[கபலிசேவகை கேவகை அகத்தியம்] பேரன் : 044 - 2493 3097, 2461 0444

வீடுவரும் வெளிச்சம் பரப்பும்
வெள்ளி விளக்கின் கீழேயே ஒரு
கும்மிருட்டு கடாரம் இட்டு குடிநீருப்
பதைக் கவனித்தது உண்டா? அப்படித்
தான், உலகமே உலர்த்திப் பிடிக்கும் தாய்
மைமையில், ஒரு சங்கடம் ஒளித்து கொண்டிருக்கிறது.

பொதுவாக, தாய் கவனமாவான். தம்
அதர்மம், நீதி, அநீதி, தகுதி தகுதியின்மை
பற்றிக் கவனமாய் படாதவன்.

எதிலா தன் பிள்ளை விஷ
யத்தில், காக்காக்கும் தன்
குஞ்சு பொன் குஞ்சு எங்கிற
பழமொழியே இதற்கு
அத்தாட்சி. அழகு.

தி ர மை ,
அறிவு, தகுதி
இவை தன்
பி ன் னை க் கு
இ ரு ந் தா ளு ம்
இவ்வாவிட்டாலும்,
தாய் தன் பிள்ளை
யைக் கொண்டாடு
வான். இதில்
தவறில்லை. அதுதான்
தாய்மை. ஆனால்
அன்பின் அத்து மீறல்
அடுத்து ஆரம்பம்
ஆகும். எந்தத் தகுதி

யும் இவ்வாதிபாலும், தான் தன் பிள்ளை
யைக் கொண்டாடுவதுபோல இந்தச்
சமூகமே கொண்டாட வேண்டும் என்று
எதிர்பார்க்கிறான்.

படிக்காவிட்டாலும் பாஸ் போட்டிருக்க
கலாம். நடக்காவிட்டாலும் நாடக
வாப்பது தந்திருக்கலாம்.
பா. வாலிட்டாலும்

நீ வாழ்க!





பரிக கொடுத்திருக்கலாம். நிரணம் இல்லாவிட்டாலும் வேலை தத்திருக்கலாம். ஏன்? ஆன்மாயே இல்லாவிட்டாலும், மகனுக்கு எவ்வளவு பெண் கொடுத்திருக்கலாம்

என்று எதிர்பார்க்கிறது அளவு அளவு அராஜகம் ஆகிவிடுகிறது. எந்தத் தாயும் பிள்ளை விஷயத்தில் நீதிமானாக இருப்பதில்லை. இது தவறல்லவா?

இன்று தகுதியற்ற பலரது நெஞ்சில் கொதிக்கும் பேராசை நெருப்பின் மூலக்கவால், தாய்

மங்கையர் மணி டிசம்பர் 2008

வழிச் சேணம். துரியோதனனின் பொறாமைக்குக் காரணம் கரத்தாரி என்று கதை பாடிக்கப் பிடிக்கிறது. நமது அம்மாமாரிகள் கரத்தாரிகள் என்றால் கொஞ்சம் இடிக்கிறது. எத்தியத்தைத் தரிசிக்கக் கூடுதல் எதிரியம் வேண்டும்.

சில நேரங்களில் தாய்மை கொஞ்சம் அசிங்கமாவது. தன் மகனாவச் சாப்பிடக்

கூப்பிடும்போதே அவனோடு படித்துக் கொண்டிருக்கும் அவன் தோழனையும் அழைக்கும் பண்பாடு தாய்மைக்கு உண்டு. ஆனால் பரிமாறும் போது, சூடான தோசையை மகனுக்கும் கொஞ்சம் ஆலின் தோசையை அவன் நண்பனுக்கும் கூச்சம் இல்லாமல்



கவிதாவம்

பரிமாற, ஒரு தாயால் மட்டுமே முடியும்.
முதல் தாரத்தின் பிள்ளைகளை முதல்
தரமாக நடத்த, எத்தனை இரண்டாம்



ரமணராக, சங்கரராகப் பரிணாமம் அடைப

நாயர்கள் தயாராக இருந்தார்கள்...
சொல்லுங்கள் பார்ப்போம், விதிவிலக்கு
கள் இருக்கவாம். ஆனால் அவை
விதிவிலகிவிடாது. தன் பிள்ளை உதறி;
கிறத்த பங்குக்குரியவன்; நல்ல பொருட்
களை அதிகம் அடைப, பிறரைவிட
அவனுக்குத்தான் அதிக உரிமை இருக்கிறது
என்ற நோய்; தாய் தந்த பரம்பரை நோய்.
எப்போதும் எல்லோரையும்விட தான்தான்
முக்கியம் எங்கிற அகிங்கமான மன
நோயை, சமூக சமதர்மத்திற்கு எதிரான
கொடிய விஷத்தைப் பிள்ளைமீடம்
விதைப்பவன் தாய். அதனால்தான் ஞானி
கள் ஓர் எல்லையில் தாயின் ஆளுமையி
லிருந்து விவருகிறார்கள்.

ஆதிசங்கரர், பட்டினத்தார் இவர்களை
தாய்ப்பாசம் பற்றி உடனே எண்குப் பாடம்
நடத்த. யாரும் அவசரப்பட வேண்டாம்.
அவற்றை தன்கு படித்துவிட்டு அவதானிட
ஆழமாக அந்த ஞானியைப் படித்துவிட்டு
மிறகுதான் சொல்லுகிறேன். ஞானி
தாயிடம் நன்றி உடையவனாக இருக்
கிறான். ஆனால் கிந்தனை மையத்தில்
தாவிடமிருந்து வெகுதூரம் விவ்விவிடு
கிறான். அவளது ஆளுமை எல்லையை
முற்றிலுமாகக் கடந்து விடுகிறான். அநே
சமயம், நினைவு தெரியாத காலம் தொடர்
அவள் காட்டிய அன்புக்கும் தியாகத்துக்
தன்றி உடையவனாகிறான். நீங்கள்
ரமணராக, சங்கரராகப் பரிணாமம்
அடைபும்போது மட்டுமே இந்த உண்
மையை உணர முடியும்.

முனைக்கத் தொடங்கிய எந்த விஷத
யும் தன்வாய்ப் பாதுகாத்த விதை
ஞானிய உதிர்ந்துவிடுகிறது. மூடிக் குள்
முடங்கிவிட விருட்சம் சயமாகிப்

பதில்லை, அதுபோல் எள்ளெரி அடை
பவர்கள் தாயின் ஆளுமை வட்டத்தி
லிருந்து விவருவது தவிர்ப்பு முடியாதது.
இயற்கையின் ஏற்பாடு அப்படி. அது
தன்றியற்ற செயல் அல்ல. என்வனவு வசதி
இருந்தாலும் தாயின் கருப்பையில்
வாழ்ந்தான் முழுவதும் குழந்தை வயதமுடி
யாது. வெளியேறுதல், விட்டொழிதல்
இயற்கையில் சங்கப்பம். அதுவே போல்
அவளது ஆளுமை வளையத்தில் இருந்தும்
வெளியேறுதல் முழுமைக்கு அவரியம்.
ஒவ்வொரு தாயும் இதனை உணர்வதும்
விவங்கிக் கொள் வதும் அவசியம்.

ஞானநிலை விட்டு உலகியல் திளை
மையக் கொண்டாலும், பல சந்தர்ப்பங்களில்

தாய் நோயாகி விடுகிறான் என்பது உளவியல் உண்மை. எப்போதும் ஒரு குழந்தைக்கு அளவுக்கு மீறிய உத்தரவாத சக்தியாக விளங்க, தாய் விரும்புகிறான். எப்போதும் பிறரையே சார்ந்து வாழும் ஒருவனை பலவிதத்தை ஏற்படுத்தும் என்பதைத் தாய் உணர மறுக்கிறான். மேலும் பிள்ளைகளிடம் ஏகப்பட்ட எதிர்பார்ப்புகளை அவன் வளர்த்துக் கொள்ளுகிறான். பரிவர்த்தனையாக நிர்வகிப்பதற்களையும் நிபந்தனைகளையும் பிள்ளைகளிடமிருந்து கமத்துகிறான். எதிர்பார்ப்பும் நிபந்தனைகளும் அற்றதே தாய் அன்பு என்பதை அன்பு கூர்ந்து புரிந்துகொள்ளுங்கள்.

எப்போதும், 'இதைச் செய். இதைச் செய்யாதே' என்பதே கட்டளைகள் மூலம் பிள்ளைகளை வளர்க்கும் பெண்கள் சொந்த மூளையற்ற கயித்தினையற்ற உருவாக்கரை மனிதர்களையே உருவாக்கி விடுகிறார்கள். இதை மிகச் சிறந்த வளர்ப்பு

தாய்தான் சரி. இவ்வையே குடும்பம் ஒரு குருஷேத்திரம்தான்.

ஓர் ஆழமான அதிர்ச்சி தருகிற உண்மை. தன் பிள்ளையின் பூனை சுத்திநீங்கைக் கற்பனைகூட செய்ய முடியாத ஒரே ஒரு நபர் தாய்; தாய் மட்டுமே. தன் கருத்துக்களைப் பின்பற்றுவவராகத் தன் விசுவப்படி நடந்து கொள்ளுவவராகத் தன் பிள்ளை இருக்கவேண்டும் என்றே ஆளுமை மிக்க தாய் ஆசைப்படுகிறான். காரணம் சொல்வதேன்.

பத்து மாதம் குழந்தையைத் தன் உடம்பின் ஒரு பாகமாக ஓர் உறுப்பாக வைத்திருக்கும் மகத்துவம் பெற்றவள் தாய். அதுவே அவள் பலவிதமாகவும் ஆகிறது. குழந்தை எவ்வளவு வளர்த்தாலும், எப்போதும் அந்தப் பிள்ளையைத் தன்னுடைய ஒரு பாகமாக மட்டுமே அவளால் கருத முடிகிறது.

பிள்ளையின் கவத்தை, ஜோதியை உணரமுடியாத ஓர் இருட்டாக, பிள்ளை

பாது மட்டுமே கிந்த உண்மையை உணர முடியும்!

முறை என்று தங்களைத் தாங்களே ஏமாற்றிக் கொள்கிறார்கள். மிகக் கடுமையான தரையின் ஆளுமை வட்டத்தின் உருவான பிள்ளைகள், பெண்டாட்டி தாசர்களாக ஆவது தவிர்க்க முடியாதது. எப்போது ஒருதாய் மிகவும் வேதனை அடைகிறான். ஆனால், தானே அதன் முழு முதற்காரணம் என்பதை அவன் அறிவதில்லை. இதைவிடக் கொடுமை, உடலுறவு கொள்ளும் வீரியம் குறைந்த ஆண்கள், தாயால் அடக்கி வளர்க்கப் பட்டவர்கள் என்பது ஒரு காரணம். ஆளுமைமிக்க தாயிடம் வளர்ந்த பெண் பிள்ளைகள் தினையோ இன்னும் துயர மாணது. பணிந்து போகிற கணவன் கிடைத்

தாய் சுத்திப் படகுகிறான். தன் மூலம் வெளிப்பட்டாலும் பிள்ளை தன்னுடைய ஒரு பகுதியல்ல; அது இன்னொரு முழுமை என்பதை தாய்மை ஏற்க மறுக்கிறது. தாயைக் குறை கூறுவது என் நோக்கமல்ல. உலகம் இன்று நல்லபடியாக இல்லாமைக்குக் காரணம் பலரது மனோபாவம். அந்த மனத்தை உருவாக்கும் உயர்ந்த சக்தி தாய்மை. அது உன்னொளி பெற்றால்தான் உலகம் உயரமுடியும். பழி சொல்வது என் வேதனையல்ல; வழி சொல்வதே என் நோக்கம். கொஞ்சம் பொறுங்கள். வழி சொல்லுகிறேன்.

(அடுத்த இதழில் திறைவுறும்)

கேள்வி என்ன?



வடுதலையல் ஆண்களாலுண்டுபெட்டு அமரத்தால் ஆண்களாயினர்.

சுற்றிகம் துண்காலநிலை: **தெற்குயோ.பெருநீ** அமைத்ததும் **தருமபாளனில்**

Dr. M. Karl Erdmann

CA. OESOPHAGUS (உணவுக் குழாய் புற்று நோய்)

Behavioral Development

After 37 days: Herbal Oncology

U.S. ECUPE Report
Date: 21 Oct 01

Post-Chapter 1
Post-Chapter 2
Post-Chapter 3



ബോയ് ബ്രിഗ് 75-ാംതീയതിയിൽ
ലോകമെമ്പാടും പ്രസിദ്ധമായി മാറിയതിൽ
മറ്റൊരു കാരണമായ കേരളൻ സൈന്യം
ഇതിനുള്ളിൽ അടങ്ങി വെള്ളം
അർപ്പിക്കുകയും ചെയ്തു. അതിൽ നിന്നും.

UCL SCOTT Support
Date 27.04.05

← **Forward**
→ **Back**



പ്രൊഫ. വിജയലക്ഷ്മി മിശ്ര പദ്മശ്രീ-2017-ലെ മികച്ച ഗവേഷണ പ്രവർത്തനത്തിന് അക്കാദമി അവാർഡ് നൽകി. 2017-ലെ മികച്ച ഗവേഷണ പ്രവർത്തനത്തിന് അക്കാദമി അവാർഡ് നൽകി.

CA PANCHEAS

CA BREAST TO LUNGS

அமைதி 1974-1975 ஆண்டுகளில் புகழ்பெற்றது.



© 2004 Blackwell Publishing Ltd *Journal of Internal Medicine* 255: 103–110

1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 26

1990 1991 1992
 1993 1994 1995

© 2005 Pearson Education, Inc.

English: *Journal of the American Medical Association*
 Volume 287, No. 1, January 1, 2002

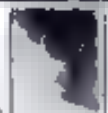
Black & Veatch Corporation

Upplysning: 0900 000000
 07 0000
 0000 00 0000

[illegible]

Source: U.S. Census Bureau, *Marriage, Divorce, Remarriage in the 1990s* (Washington, DC: U.S. Government Printing Office, 1993), p. 10.

Information: Seite 4) nach Auffassung von... (siehe auch Seite 1)



474: 00 1000
 475: 00 0000
 476: 00 0000
 477: 00 0000
 478: 00 0000
 479: 00 0000
 480: 00 0000
 481: 00 0000
 482: 00 0000
 483: 00 0000
 484: 00 0000
 485: 00 0000
 486: 00 0000
 487: 00 0000
 488: 00 0000
 489: 00 0000
 490: 00 0000
 491: 00 0000
 492: 00 0000
 493: 00 0000
 494: 00 0000
 495: 00 0000
 496: 00 0000
 497: 00 0000
 498: 00 0000
 499: 00 0000
 500: 00 0000
 501: 00 0000
 502: 00 0000
 503: 00 0000
 504: 00 0000
 505: 00 0000
 506: 00 0000
 507: 00 0000
 508: 00 0000
 509: 00 0000
 510: 00 0000
 511: 00 0000
 512: 00 0000
 513: 00 0000
 514: 00 0000
 515: 00 0000
 516: 00 0000
 517: 00 0000
 518: 00 0000
 519: 00 0000
 520: 00 0000
 521: 00 0000
 522: 00 0000
 523: 00 0000
 524: 00 0000
 525: 00 0000
 526: 00 0000
 527: 00 0000
 528: 00 0000
 529: 00 0000
 530: 00 0000
 531: 00 0000
 532: 00 0000
 533: 00 0000
 534: 00 0000
 535: 00 0000
 536: 00 0000
 537: 00 0000
 538: 00 0000
 539: 00 0000
 540: 00 0000
 541: 00 0000
 542: 00 0000
 543: 00 0000
 544: 00 0000
 545: 00 0000
 546: 00 0000
 547: 00 0000
 548: 00 0000
 549: 00 0000
 550: 00 0000
 551: 00 0000
 552: 00 0000
 553: 00 0000
 554: 00 0000
 555: 00 0000
 556: 00 0000
 557: 00 0000
 558: 00 0000
 559: 00 0000
 560: 00 0000
 561: 00 0000
 562: 00 0000
 563: 00 0000
 564: 00 0000
 565: 00 0000
 566: 00 0000
 567: 00 0000
 568: 00 0000
 569: 00 0000
 570: 00 0000
 571: 00 0000
 572: 00 0000
 573: 00 0000
 574: 00 0000
 575: 00 0000
 576: 00 0000
 577: 00 0000
 578: 00 0000
 579: 00 0000
 580: 00 0000
 581: 00 0000
 582: 00 0000
 583: 00 0000
 584: 00 0000
 585: 00 0000
 586: 00 0000
 587: 00 0000
 588: 00 0000
 589: 00 0000
 590: 00 0000
 591: 00 0000
 592: 00 0000
 593: 00 0000
 594: 00 0000
 595: 00 0000
 596: 00 0000
 597: 00 0000
 598: 00 0000
 599: 00 0000
 600: 00 0000
 601: 00 0000
 602: 00 0000
 603: 00 0000
 604: 00 0000
 605: 00 0000
 606: 00 0000
 607: 00 0000
 608: 00 0000
 609: 00 0000
 610: 00 0000
 611: 00 0000
 612: 00 0000
 613: 00 0000
 614: 00 0000
 615: 00 0000
 616: 00 0000
 617: 00 0000
 618: 00 0000
 619: 00 0000
 620: 00 0000
 621: 00 0000
 622: 00 0000
 623: 00 0000
 624: 00 0000
 625: 00 0000
 626: 00 0000
 627: 00 0000
 628: 00 0000
 629: 00 0000
 630: 00 0000
 631: 00 0000
 632: 00 0000
 633: 00 0000
 634: 00 0000
 635: 00 0000
 636: 00 0000
 637: 00 0000
 638: 00 0000
 639: 00 0000
 640: 00 0000
 641: 00 0000
 642: 00 0000
 643: 00 0000
 644: 00 0000
 645: 00 0000
 646: 00 0000
 647: 00 0000
 648: 00 0000
 649: 00 0000
 650: 00 0000
 651: 00 0000
 652: 00 0000
 653: 00 0000
 654: 00 0000
 655: 00 0000
 656: 00 0000
 657: 00 0000
 658: 00 0000
 659: 00 0000
 660: 00 0000
 661: 00 0000
 662: 00 0000
 663: 00 0000
 664: 00 0000
 665: 00 0000
 666: 00 0000
 667: 00 0000
 668: 00 0000
 669: 00 0000
 670: 00 0000
 671: 00 0000
 672: 00 0000
 673: 00 0000
 674: 00 0000
 675: 00 0000
 676: 00 0000
 677: 00 0000
 678: 00 0000
 679: 00 0000
 680: 00 0000
 681: 00 0000
 682: 00 0000
 683: 00 0000
 684: 00 0000
 685: 00 0000
 686: 00 0000
 687: 00 0000
 688: 00 0000
 689: 00 0000
 690: 00 0000
 691: 00 0000
 692: 00 0000
 693: 00 0000
 694: 00 0000
 695: 00 0000
 696: 00 0000
 697: 00 0000
 698: 00 0000
 699: 00 0000
 700: 00 0000
 701: 00 0000
 702: 00 0000
 703: 00 0000
 704: 00 0000
 705: 00 0000
 706: 00 0000
 707: 00 0000
 708: 00 0000
 709: 00 0000
 710: 00 0000
 711: 00 0000
 712: 00 0000
 713: 00 0000
 714: 00 000

1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 26

—

கனம் எம். பி. பி. : கேள்வி எண் 7 கருமம் கோவை, பி.

[illegible]

வந்தபின் வருந்துவதைவிட, வருமுன் காப்பது சிறந்தது.

உங்கள் கீழல் யாருக்காவது புறநீராய் கிடைத்தா? அப்படியென்றால் உங்களைப் பரிசோதித்துக்கொள்வது அவசியம். முன்புதான் செய்துகொண்டு இருமுறை வாரங்கள். அமைத்துப் பரிசோதனைகளும் செய்துகொள்ளுங்கள் வரும் முன் காத்துக்கொள்ளுங்கள்.

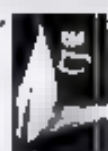
சென்சார் எக்ஸ்ட்ரூ தெரிந்தவுடனே நோயாளிகளைய நேரில் அழைத்து வாரூங்கில்
முதலியாக ஒருபத்திரமாத் சென்சார் அச்சகசைய பெறுங்கள்.

**Kaylin Apartment, 6, Mainar Ruby Street,
(Opp. Street to T Nagar Bus Terminus)
T Nagar, (Next to Kolambur Theatre),
Chennai - 600 017.
Workdays : 10.30 am to 5.30 pm, Sunday Holiday
Clinic Pk: 644-4330000, 3490031
Call: 6000 50000**

**NO
METALS
IMPERILING
STEREOTYPIC
COMBUSTION**

2000 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018 2019 2020 2021 2022 2023 2024 2025 2026 2027 2028 2029 2030 2031 2032 2033 2034 2035 2036 2037 2038 2039 2040 2041 2042 2043 2044 2045 2046 2047 2048 2049 2050 2051 2052 2053 2054 2055 2056 2057 2058 2059 2060 2061 2062 2063 2064 2065 2066 2067 2068 2069 2070 2071 2072 2073 2074 2075 2076 2077 2078 2079 2080 2081 2082 2083 2084 2085 2086 2087 2088 2089 2090 2091 2092 2093 2094 2095 2096 2097 2098 2099 2100 2101 2102 2103 2104 2105 2106 2107 2108 2109 2110 2111 2112 2113 2114 2115 2116 2117 2118 2119 2120 2121 2122 2123 2124 2125 2126 2127 2128 2129 2130 2131 2132 2133 2134 2135 2136 2137 2138 2139 2140 2141 2142 2143 2144 2145 2146 2147 2148 2149 2150 2151 2152 2153 2154 2155 2156 2157 2158 2159 2160 2161 2162 2163 2164 2165 2166 2167 2168 2169 2170 2171 2172 2173 2174 2175 2176 2177 2178 2179 2180 2181 2182 2183 2184 2185 2186 2187 2188 2189 2190 2191 2192 2193 2194 2195 2196 2197 2198 2199 2200 2201 2202 2203 2204 2205 2206 2207 2208 2209 2210 2211 2212 2213 2214 2215 2216 2217 2218 2219 2220 2221 2222 2223 2224 2225 2226 2227 2228 2229 2230 2231 2232 2233 2234 2235 2236 2237 2238 2239 2240 2241 2242 2243 2244 2245 2246 2247 2248 2249 2250 2251 2252 2253 2254 2255 2256 2257 2258 2259 2260 2261 2262 2263 2264 2265 2266 2267 2268 2269 2270 2271 2272 2273 2274 2275 2276 2277 2278 2279 2280 2281 2282 2283 2284 2285 2286 2287 2288 2289 2290 2291 2292 2293 2294 2295 2296 2297 2298 2299 2300 2301 2302 2303 2304 2305 2306 2307 2308 2309 2310 2311 2312 2313 2314 2315 2316 2317 2318 2319 2320 2321 2322 2323 2324 2325 2326 2327 2328 2329 2330 2331 2332 2333 2334 2335 2336 2337 2338 2339 2340 2341 2342 2343 2344 2345 2346 2347 2348 2349 2350 2351 2352 2353 2354 2355 2356 2357 2358 2359 2360 2361 2362 2363 2364 2365 2366 2367 2368 2369 2370 2371 2372 2373 2374 2375 2376 2377 2378 2379 2380 2381 2382 2383 2384 2385 2386 2387 2388 2389 2390 2391 2392 2393 2394 2395 2396 2397 2398 2399 2400 2401 2402 2403 2404 2405 2406 2407 2408 2409 2410 2411 2412 2413 2414 2415 2416 2417 2418 2419 2420 2421 2422 2423 2424 2425 2426 2427 2428 2429 2430 2431 2432 2433 2434 2435 2436 2437 2438 2439 2440 2441 2442 2443 2444 2445 2446 2447 2448 2449 2450 2451 2452 2453 2454 2455 2456 2457 2458 2459 2460 2461 2462 2463 2464 2465 2466 2467 2468 2469 2470 2471 2472 2473 2474 2475 2476 2477 2478 2479 2480 2481 2482 2483 2484 2485 2486 2487 2488 2489 2490 2491 2492 2493 2494 2495 2496 2497 2498 2499 2500 2501 2502 2503 2504 2505 2506 2507 2508 2509 2510 2511 2512 2513 2514 2515 2516 2517 2518 2519 2520 2521 2522 2523 2524 2525 2526 2527 2528 2529 2530 2531 2532 2533 2534 2535 2536 2537 2538 2539 2540 2541 2542 2543 2544 2545 2546 2547 2548 2549 2550 2551 2552 2553 2554 2555 2556 2557 2558 2559 2560 2561 2562 2563 2564 2565 2566 2567 2568 2569 2570 2571 2572 2573 2574 2575 2576 2577 2578 2579 2580 2581 2582 2583 2584 2585 2586 2587 2588 2589 2590 2591 2592 2593 2594 2595 2596 2597 2598 2599 2600 2601 2602 2603 2604 2605 2606 2607 2608 2609 2610 2611 2612 2613 2614 2615 2616 2617 2618 2619 2620 2621 2622 2623 2624 2625 2626 2627 2628 2629 2630 2631 2632 2633 2634 2635 2636 2637 2638 2639 2640 2641 2642 2643 2644 2645 2646 2647 2648 2649 2650 2651 2652 2653 2654 2655 2656 2657 2658 2659 2660 2661 2662 2663 2664 2665 2666 2667 2668 2669 2670 2671 2672 2673 2674 2675 2676 2677 2678 2679 2680 2681 2682 2683 2684 2685 2686 2687 2688 2689 2690 2691 2692 2693 2694 2695 2696 2697 2698 2699 2700 2701 2702 2703 2704 2705 2706 2707 2708 2709 2710 2711 2712 2713 2714 2715 2716 2717 2718 2719 2720 2721 2722 2723 2724 2725 2726 2727 2728 2729 2730 2731 2732 2733 2734 2735 2736 2737 2738 2739 2740 2741 2742 2743 2744 2745 2746 2747 2748 2749 2750 2751 2752 2753 2754 2755 2756 2757 2758 2759 2760 2761 2762 2763 2764 2765 2766 2767 2768 2769 2770 2771 2772 2773 2774 2775 2776 2777 2778 2779 2780 2781 2782 2783 2784 2785 2786 2787 2788 2789 2790 2791 2792 2793 2794 2795 2796 2797 2798 2799 2800 2801 2802 2803 2804 2805 2806 2807 2808 2809 2810 2811 2812 2813 2814 2815 2816 2817 2818

**Gurubalaa
Clinic**

Specialty Clinic for
Worked Executives and Artists

Treatment given by Qualified & Experienced Doctors

We have no branches



உத்திரவரதமரண மேனிப் பராமரிப்பு தலைமுறை தலைமுறையாக

50 ஆண்டுகளுக்கும் மேலாக மேனிப் பராமரிப்பில்
எரித்தால் உலகமளவ சோப் என்ற தொழிற்தொடர் உபய
பெற்றுவரது எரித்தால் சோப் மேனிப்பை பற்றி
மேலாதிதேவியிதே முதல் உபயதர இலண்டன் தான் இத்தாலிய
நீயதே உலகமளவ பதிலுணர்வுகள் உலகமளவ உலகமள
உலகமளவ உலக தலைமுறைதலாக எரித்தால் உலக
உலகமளவ உலகமளவ உலகமளவ உலகமளவ உலகமளவ



மேனிப் பராமரிப்பு உலகமளவ



உங்கள் திருநீதை வகுநில
 திரிய தருணங்களைக் கொண்டாட
 அதிலுள்ள சின்னங்கள்

உங்கள் வாழ்விடம் புதிய வடிவங்களைப் பெற
 துன்பம், துன்பங்கள், அதை மகிழ்ச்சியாக
 தருணங்கள், வினா, மகிழ்ச்சியை மட்டுமே
 கொண்டாடும், கொண்டாடும்.

www.vbj.com
 044-2824-2006 / 09 | www.vbjmidi.com

VBJ
 SINCE 1900

மங்கையார் மலர்



தரு பெயர்ச்சிப்
லன்கள்
ரிகார்ங்கள்!

திருமண மலர் உள்ளே...





VENKAT CATERERS

JAYARAMA IYER (A to Z)

உங்கள் வீட்டு திருமணம், சிறந்தம், திருமணப் பிரவேசம், உபநயனம் ஆகிய விசேஷங்களுக்கு உகந்தமான சமைவல், தனித்திரும் சமைவல்கொண்ட சமைவல், பரிபுள்ளி, Chat Sali, சூபன், காரி, சாப்பாடு, சீர்ப்பாடல், பூ, மாலை எல்லா ஏற்பாடுகளுக்கும் சிறந்த முறையில் செய்து தருகிறோம். அனாதைகடும் பாடுபடுகிறோம். அசம்பவ போலீசுகள்!

கலைவியாண்ட விருந்தை தவறு விடாதிடுகிறீர்!

கேரணம் முதல் கட்டு சரதம் வரை UNDER ONE ROOF

18A/23, HANUMAN KOIL St., RADHA NAGAR, CHROMPET.

CHENNAI - 44. Ph: 22653500, 9283189593



தேவநாமம்

உங்கள் வீட்டு கணபதி தோஷம், தவச்சிறகு தோஷம், ஸ்ரீராம தோஷம், திருமணப் பிரவேசம், சதாபிஷேகம், உபநயனம், உபநயனம் ஆகிய விசேஷங்களை பாடாட்டும் வகையில் துத்தி தருகிறோம்.

J. ராகசீவந்திர சாஸ்திரிகள், (IPs>Contact after 1.00 p.m.) Chrompet, Chennai - 44. ☎ : 22653500, 98410 70908



**“மாலையு
போடும்மா!”**

சில வருடங்களுக்கு முன், என் தேவநாமம் திருமணத்தில் கசி வாத்தியார முடித்தவுடன் மாலையு மாற்றும் சடங்கு துத்தி. மணப்பெண்ணின் அப்பா, மணப்பெண்ணையும் மணமகனின் அப்பா, மணமகனையும் துத்தி கொண்டு வர, சாஸ்திரிகள் மணப்பெண்ணைப் பார்த்து “மாலையு போடும்மா” என்று கூறினார். உடனே மணமகன் ஏதோ பதற்றத்தில், மணமகனையு மணமகன் அழுத்தில் போடுவதற்குப் பதில், சாஸ்திரிகள் அழுத்தில் போட்டுவிட்டான். தனது பார்த்தவுடன் கூட்டமே ஒரு நிமிஷம் அழிந்து போய், பின் கைலாசாசிர சிரித்து விட்டார்கள். ஒவ்வொரு கூடா னத்தின்போதும் இந்தச் சம்பவத்தை திரைத்துச் சிரிப்பு வரும்.

- கந்தி சுப்பா, சென்னை - 60

மணமகள் தேவை!

V.RAMACHANDRAN, M.B.A

◆ பிரதமர், கொண்டிஸ், உத்திரப்பதி, 27, 5.9, MBA, திருவாரூர், தனியார் நிறுவனம், ரூ.7,500/- வேலையில்லாத பெண் தேவை.



R. Venkatesan, 184/20, கார்த்திக் திரை, கங்கை காலனி, அண்ணா நகர், சென்னை - 600040. போன்: 26206003 செல்: 9789074930 பெட்டி எண்: 15325

J VINOD KUMAR, B.A.

◆ Iyer, Vadamal, Pura kutsam, Punar pusam, 18.09.1976, 5.4', working as Sales Officer - TATATEA Ltd, Income Rs.35,000+p.m. Seeks suitable employed / unemployed Brahmin Bride. V. Jayaraman, 3/10, Thiruvengadam Street, Chennai - 600 033. Ph: 42065096



BEMCA Preferably working.

Send Horoscope to V. K. Raman, Spring Villa, 76, Tellus Avenue, Rajakilpakkam, Chennai - 73. Ph: 29711035.



S.V. SHANKAR, B.E.

◆ Iyer, Bharadwajam, Visakam-1, 28yrs, fair, B.E., Aircraft Engineer 9.6 Lakhs p.a. Seeks alliance from Tamil, Brahmin.

◆ Iyer, Vadamal, Srivatsa, Ravathi, 35/170cms/B.Com., 15 Lakhs Per Annum, Well settled. Businessman, seeks graduate unemployed girl from Tamilnadu. Subject no bar. brgpal@gmail.com Box No. 15304

◆ குழந்தையால் தாமதமேற்பட்ட, தோற்றத்தில் 33 வயது மதிக்கத்தக்க ஓரே பிள்ளைக்கு (ஐயர், எழுச்சி, வடமான், 1958/ பூரடம்/ அரண்மனை/ ரூ.27,000/-), 33 வயதிற்குள், குடும்பப்பாக்கை பெண் தேவை. இளம் விதவை, ஏழை.

குறைந்த படிப்பு, திறம், உட்பிரிவுகள் சம்மதம். எதிர்பார்ப்புணர்ந்த எளிய திருமணம். இதை அனுப்பவும், பெட்டி எண்: 15307

◆ Hindu-Agamudaya Mudaliar, Anusham, 28yrs, 173cm, MCA, Working in IT, own house, seeks graduate bride from a homeloving, decent family, sub-sect acceptable. Box No. 15308

◆ ஐயர், வடமான், பூச்சி, பூரம் 46/ 154, M.Com., CAIB, தேவிய மயமான

வங்கியில் வேலை, மாத வருமானம் 20,000+, தெய்வப்பதி உள்ள சுட்டப்படி விவரவர்த்தன அபயனுக்கு, வேலை பார்க்கும் / வேலை இல்லாத, குழந்தை இல்லாத, விவரவர்த்தன / விதவைவர்த்தன மனமகள் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். தொலை பேசி:044-24330220. பெட்டி எண் : 15309

◆ Iyer, Brahacharanam, Athreyam, Pooram, 11/78, 170cm, BE/MBA, MNC, Chennai, 4 lakhs p.a. fair also a mridangist clean habits sudda Jaadhagam seeks homely smart Good Looking employed graduate girl. Phone:044-22237051. email:janakiskm@gmail.com Box No.15310

◆ Iyengar, Vadagalai, Vishvamitra, Mrigaseersam, 1967, B.A. PGDM. Working in Pvt.Ltd. Rs.10,000/-p.m. Only son, own house in Delhi seeks suitable girl. Contact D.Narayanan. Ph:011-25541140. Box No.15311

◆ இயங்கர், ஆத்திரையம், விஸ்வம், 5.2', 37 வயது, பி.எம்., சிறந்த அம்பெனியில் நல்ல உத்தியோகம், சொந்த வீடு, மாத வருமானம் ரூ.10,000/- நடுத்தர குடும்பத்தைச் சேர்ந்த வேலையில் உள்ள பெண் தேவை. எந்தவிதமான எதிர் பார்ப்பும் கிடையாது. இரதம் சுட்டாய்விட்டது. உட்பிரிவுச் சம்மதம். தொடர்பு கொள்ளவும்: ஆர்.வடகம் நரசிம்மன், 25478780, 9445324400. பெட்டி எண்: 15312

◆ இயர், பிரதீதர்சனம், கௌசிகம், 26, குலம் 4, B.E., சீவில் PG in DACM ரூ.5,00,000/- வரு. வருமானம். நவீன அம்பெனி, குழந்தைகள் குடி அபயனுக்கு வேலைக்கு போக தகுதி

உள்ள படித்த குடும்பப்பாங்கான பெண் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். போன்: 0422-6561017. பெட்டி எண்:15313

◆ Tirunelveli Iyar, Vadamal, Kousikam, Ashvini, Mesha Rasi, 20.6.1979/ 5.6' BBA, Own Catering Business (Mount Catering), Rs.8 Lakhs Per Annum, having own house, two cars, very charming boy seeks unemployed girl. Ph:044-24320699 / 9941342169. Box No.15314

◆ Vadamal Vaadulam, Mirgasersham, 28/177, Delhi based boy, B.Com / MCA/ Assistant Manager in MNC, Salary 4 lakhs P.A. seeks alliance from Good-Natured, qualified, home loving well employed girl; subsect Okay; boy owns flat / car; parents U.N. pensioners; one brother; no sister. Ph:011-45610445 / 9811512368 Box No.15315

◆ Iyer, Brahacharanam, Kousikam, Uthiradam I, 34/72, 5.1', B.Sc., FILL (MBA) Assistant Administrative officer, L.I.C., 25,000/- p.m., seeks graduate, employed / well educated unemployed, Vadamal, Brahacharanam girl. Ph:04179-221874, 94435 36509 Box No.15316

◆ Iyer, Vadama, Koundinya, 1979, Punarpoosam, Mithunam, III.Com., MSc (I.T), 172cm, General Manager, Private, Dindigul. Rs.20,000/- p.m. + perks - Kethu in 7th place - Suitable Bride wanted. Contact:9789698007, 0451-6532581 Box No.15317

◆ இயர், வடமாந், வாதுலம், தேவதி குதம் பாதம், வயது 32/171 செ.மீ.

பி.காம்., MS IT மாத வருமானம் ரூ.25,000/- உள்ள MNC கம்பெனியில் வேலை செய்யும் ஸ்பைனுக்கு வேலைக்கு சொல்லும் மனமகன் தேவை, உட்பிரிவு சம்பந்தம். தொடர்புகொள்: திருமதி கீதா, போன்:22446779 செல்:9952058218 பெட்டி எண்: 15318

◆ Iyer Boy, Vadamal, Visakam, Koundinya Gothram, 40yrs, Wheatish, Pvt- Salary 8000p.m. Immediate Marriage / No Demands Expected: Simple, Family Girl, Unmarried / Divorcee with no child, Sub sect, Complexion, Employment - No Bar. Ph:044-22240228 Box No.15319

◆ ஐயர், வடமான், கௌண்டியம், அஸ்மினி, 11.1.1976, 185 செ.மீ., டி.எம்.க.

சென்னையில் பி.பி.ஓ.வில் வேலை, மாத வருமானம் ரூ. 22,000/- டிமிரி அல்லது +2 படித்த பெண் தேவை, உட்பிரிவு சம்பந்தம். எதிர்பார்ப்புகள் இல்லை. நம்ம தல்லாரிலிருந்து வேலைக்குச் சொன்று வருகிறார். சொந்த வீடு. போன்:044-22670108, பெட்டி எண்: 15320

◆ ஐயர், வடமான், வாதுவம், 45, சிவப்பு திறம், Handsome கல்லூரிப் பேராசிரியர், ஒரே மாதத்தில் சுட்டப் படி விவாகரத்தானவர், சொந்த வீடு, ரூ.33,000/- சம்பளம், எதிர் பார்ப்புகள் இல்லை. எளிய (கோயில் புரோகிதம் சமையல்)எஸ்.எஸ்.எல்.சி, +2 படித்த ஐயர் பெண் தேவை, பெட்டி எண்:15321

◆ வடகலை அய்யங்கார், 34, 174செ.மீ., பார்த்தவாஜு, டான்வா, மிதுனராசி, பட்டப் படிப்பு, டிப்ளமா படித்த. தனியார் திருவண திர்வாசி, மாத வருமானம் ரூ.19,000/-

பி.காம். பி.எம்.சி. பி.எம்.டி.



ஆனந்தா கேட்டரிங் சர்வீஸ்

ANANDHAA CATERING SERVICE

WE UNDERTAKE MARRIAGE
& OTHER FUNCTIONS
CONTRACT ON A TO Z BASIS

K. BALAJI - Catering Contractor

57, Nagarathinammal Street, Janaki Nagar, Valasambakkam, Chennai - 600 087,
Ph : (044) 6539 3094 Mobile : (D) 98401 39130, 98409 39130, 92824 11000

திருமண மலர் - விளம்பரக் கட்டண அறிவிப்பு

திருமண மலர் விளம்பரக் கட்டணம் முதல் 30 வார்த்தைகளுக்கு ரூ. 500/-
அதிர்ப்படியான வார்த்தை ஒவ்வொன்றுக்கும் ரூ. 16/-
வண்ணத்தில் 'கதறலைப்' செய்ய ரூ. 100/- கூடுதலாக அனுப்பவும்.
வண்ணப் புனைப்பத்துடன் (1" x 1") வெளியிட ரூ. 800/-

உள்ள சிவந்த, ஒல்லியான, செந்த வீடு
உள்ள மணமகனுக்கு மணமகன் தேவை.
பெட்டி எண்: 15322

◆ தென்கலை அய்யங்கர், கொண்டிள
யம், கார்த்திகை, 38/170, பி.காம்., டி.சி.ஏ.,
தனியார் கம்பெனி 8000/- ஆக பணி
புரியும் பண்புள்ள பட்டதாரி வானுக்கு,
குடும்பப்பாங்கான, தனக்கு படித்த பெண்
தேவை. போன்:0431- 2435755 பெட்டி
எண்: 15323

◆ தென்கலை அய்யங்கர், காரியபம்,
உத்திரப்பதி, 40, 5.5', பி.காம்., டி.சி.ஏ.,
தனியார் கம்பெனி, 20,000/- ஆக பணி
புரியும் பண்புள்ள பட்டதாரி வானுக்கு,
குடும்பப்பாங்கான, தனக்கு படித்த பெண்
தேவை. போன்:0431-2435755 பெட்டி
எண்:15324

◆ Iyer, Vadamal, Poorattadhi,
Srivatsam, 28yrs, 5.10', DCT(BCA),
Software Implementation Analyst,
34,000/-p.m., Seeks suitable Bride,
Contact:044-65219339 / 98414
41442 Box No.15326

◆ Iyer, Brahacharanam, Koundin
yam, Hastham, 39/ 6' fair +2,
Rs.8,000/-p.m. Employed in Pvt firm.
Seeks suitable working bride.
Contact Ph:044-22415307 Box
No.15327

◆ Vadakalai, Kouslgam, Thiru
wadral, M.A., M.Com., B.Ed., M.Ed.,
PGDCA, 33/3.11' College lecturer,
handsome only son, own flat. Seeks
Iyengar professional qualified
girl. Kalai no bar. Contact:94259

39226 Box No.15328

◆ Vadama, Srivatsam, Chichral 3rd,
Thulam, 1973, 5.5' (145cm), B.Com.,
HDSE Project Leader Sathyam
Computers, Chennai Employed
seeks graduate Iyer Bride subsect
no bar, 044-26582192, 9382124494
Box No.15330

◆ Srivatsam, Vadamal for second of
only two sons. Ayilyam 3rd padam
175 cm fair, Lean Handsome boy
with good physique 30 years, B.Com
MBA Senior Officer, WIPRO,
Chennai. Girl should be Slim, Fair,
Good looking, Educated employed /
Unemployed. Please contact phone
No.044-24916631 Mobile No.98410
10654 email:ragavan40@gmail.com
Box No.15331

◆ ஐயர், அஷ்டாஜனம், வாழாபம்,
31/5.6'. பூரம், தலை நிறம், MCA
Citi Bank E-Serve, சென்னை.
ரூ.20,000 மாத வருமானம். மருதங்க
கலைஞர். வேலைக்குச் செல்லும்
பட்டதாரிப்பெண் தேவை. உயிரிவி
சம்மதம். செல்:9840764884 பெட்டி
எண்:15332

◆ Tamil Iyer Vadamal Haritha 31/
173, Ayilyam-II GDCA MNC Banga
lore 21,000/- per month Own House,
seeks employed / unem played girl.
subsects acceptable. Ph:080-264
90608 / 9845600245. e.mail: vasanka
2005@yahoo.co.in Box No.15333

◆ Iyer, Brahacharanam, Athreya, Hastham, 27 years, 158cm, B.E working ■ Bharati Airtel, Chennai Rs.28,000/-p.m. seeks Graduate Bride Contact: 9840620505.TMID M771227. Box No.15334

◆ Iyer, Vadama, Kashyaba, Poonarpoosam, 30/178cm (BA), A/c Technician in Dubai, 80,000 p.m., fair, seeks homely good looking girl, Ph:044-22550497, cell:9445300241. Box No.15335

◆ Iyer, Bharathwajam, Pooradam-chird, B.Sc PGDCA, 34/5.1', MNC Mumbai, Rs.45,000/- p.m seeks educated Brahmin Bride - Simple Marriage - No Demands. (Boy is having HUNCH BACK.No difficulty

for normal life) Contact Ph No:9444314112. mythbalu@gmail.com Box No.15336

◆ Palakad Iyer, 35, Koundin yam, Vadamal, Graduate +DIP, Bharani, Business, Fair, Well Built Own Flat@Bombay, Decent Income, Seeks Middle class, Graduate Broadminded Goodlooking, working / Non working Girl Below 32, Simple Marriage, Subject No Bar Contact:04226535174 / 98432 43222 with Biodata & Horoscope. Box No.15337

◆ Iyer, Astasahasram, Koundinya, Uthirattathi, 05.6.1972, 170 cms, Very fair, B.Com, Govt. job, Rs.20,000/- performs Devotional

ஸ்ரீ கமலா நாத கமலா சிஷ்யம்



சிறப்பான சேவைகளை வழங்கும் குடிமகனின் சேவையகம்

SGS

Sri Gomathi Sankar Catering Service

ஸ்ரீ கோமதி சங்கர் கேட்பரிங் சர்வீஸ்

Master Cook Catering Contractors



சுமையல் சக்கரவர்த்தி

மாம்பலம் G. சங்கர் ஐயர்

பாரதம் முழுமுகம்

15-B, Nayaikannar Street, Postlat Colony, West: Manibalam, Chennai - 600 080
Ph: 2371 2318 Cell: 98411 13559, 93810 53924, 2483 2334 (M)

concerts and Music Albums, Seeks Suitable Bride, Ph:24986721 Box No.15338

◆ Iyer, Vadamal, Haritha Gothram, Mirugasalisham(2), 43, 5.7', B.Com., L.L.B., C.A(Final) practising General Insurance Surveyor seeks suitable bride. Subject no bar. No expectation, send details / horoscope to: carus_65@yahoo.com Box No. 15339

◆ Iyer, Vadamal, Haritha Gothram, Visakam(4), 38, 5.6', B.Com., B.L., Advocate, seeks suitable bride. Subject no bar. No expectation. Send details / horoscope to:law70@rediffmail.com Box No.15340

◆ Iyengar, Vadagalai, Kutsa, Thiruvadikal, 42, M.E, Affluent Engineer, well placed reputed company, Chennai, Innocent legal Divorcee one issue but no commitment. seeks suitable, home loving caring Iyengar / Iyer bride Below 37 unmarried / Divorcee / widow. Box No.15341

◆ "ஐயர் ஹரிதா விசலம்-4, 40, 170, (பி.எஸ்.சி), இன்ஜினியர் பேஸ்டல் எஜெக்டி, செந்திரி, செந்துருவர், 30,000, ஓரே மலர் விவரத்தை பெற்ற குழந்தை இல்லாதவருக்கு வரவேண்டியது 35 வயதிற்குள் +2 கிராமம் ஐயர், ஐயர்வரை மதவா, தெலுங்கவர், தேவ்வர், பெண் தேவ்வர். எதிர்பார்ப்பு அனை இல்லை. செவ்வில் திருமணம் வந்தது. பெட்டி எண்:15342

◆ Iyer, Brahacharanam, Viswa mlthra, Kiruthigai, 1974, fair, B.E.Computer, Employed MNC Bangalore, 15 lakhs, P.A. Seeks Graduate Employed / Unemployed Homely girl upto 32 years.

Contact:094484 52468. sant_chandru@yahoo.com Box No.15343

◆ Iyer, Sadhayam, Bharathwajam, 32, 180cm, B.Com, employed in Dubai, 9,00,000p.a. Seeks Iyer, Graduate / PG girl 25-28, from respectable family. Contact: 022-24033528 Box No.15344

◆ Tamil Iyer, Vadamal, Srivastha, Uthirattadhi -4, 15.10.1978, 6 Ft, B.Com, GNIIT, MCSE, Asst. Manager - IT in Pantaloon Retail Mumbai, 10 lakhs PA. Seeks suitable graduate girls from decent family. Subject OK. Contact:044-42013327 / lgshankar@yahoo.com Ph:9382292277 Box No.15345

◆ Iyer, Vadamal, Moudgalyam, Krithigai, Rishaba Rasi, 33 years, Bachelor fair B.Sc, Civil Engineering Contractor 165cms, seeks decent employed / unemployed girl. Subject no bar. Contact:044-28141493 Box No.15346

◆ Vadamal, Bharadwaja, Hastham, 1974 / 175cm, B.Com, NIIIT Diploma, Commercial Executive, MNC, Chennai, 3.5 lakhs Annum, seeks Graduate / +2, employed / unemployed girl. Subject no bar. No Demands. Contact:044-65468504 Cell: 9283755539 Box No.15347

◆ ஆந்திரம், வடமலர், திருமேனம், M.A.DCA, 36, 26,000/- 5.7', ஓரே மலர் மத்திய அரசுப்பணி, செவ்வாரில் செந்திரி மலர்வருக்கு, படித்த.

திருமண மலர் பகுதியில் இடம்பெறும் விளம்பரங்கள் அனைத்தும் விளம்பரம் செய்பவர்களின் கைப்பொத்தடிகள் மூலமாக செலவழிக்கப்படுகின்றன. மணமகள் அல்லது மணமகன் பற்றிய வயது, வருமானம், அந்தஸ்து உள்ளிட்ட இதர விவரங்கள் விளம்பரதாரர் தரும் குறிப்புகளின் அடிப்படையில் பிரசுரிக்கப்படுகின்றன. இந்த விவரங்களைக் கொண்டு தொடர்பு கொள்ளும் பெற்றோர்கள் அளவு சரிவர விவரங்கள் என்று தனிப்பட்ட முறையில் விசரித்து உறுதிசெய்து கொள்வது தல்லது. மேலும் வாங்குபவர்களுக்கு உபகரணப் தேர்ந்தெடுக்கும்பொழுதே மருத்துவப் பரிசோதனையும் மேற்கொண்டால் பிறவிக் குறைபாடுகளுடன் குழந்தைகள் பிறப்பதைத் தடுக்கலாமே! - பதிப்பாளர், மங்கலம் மலர், சென்னை 600 032

◆ Falghat Iyer, Brahmacharanam, Acharya, Naatham, 34 / 182, from respectable family, Issueless legal divorcee, well employed in MNC, seeks Good Looking, Graduate Girl between 24 and 32, Issueless / Divorcee / Widow. Early simple marriage Contact : 22141214 or 9941270113 Email:suninside@gmail.com Box No.15352

◆ Iyer, Vadamal, Bharadwaja, Chithirai (IV), 29/5.8', fair, B.Sc (MBA), MNC, Chennai, Rs.27,000/- (Includes rental income from house) + own flat only son. Seeks good looking girl employed / unemployed. Subject no bar. Contact: 99404 74015 Box No.15353

◆ Iyer, Vadamal, Vadoolam, Maham, 29/172 cms, fair, Project Leader, Sathyam Software - USA seeks Prof. Qualified, employed software / vadamal / Brahmacharanam Bride. Contact:044-22771797 (Groom available in India in Dec'08) Box No.15354

◆ துயர், வடமலர், 8ல் செய்வவர், ஆந்திரம், அக்டோபர், 35, 171cm, ITI. Financial Service Accountant M.Com, (MBA) 20,000/- பட்டதாரி மணமகன் தேவை, உட்பிரிவு சம்பந்தம்.

நதிசுரப்பி இல்லம், எனிய திருமணம். போன்:044-24746333 பெட்டி எண்: 15355

◆ Iyer, Vadamal, Srivatsam, 5.10', Kestel, 16.6.1981, BE, Employed in Maruti, Gurgaon, Delhi. 9 lakhs p.a. seeks employed / employable girl. Contact:080-26460454 / 097310 38480.Email:ugae_tup@yahoo.com Box No.15356

◆ Madhwa Kannada Brahmin, age 33, Acreya Gothra, Revathi Nakshatram, 5.10', B.Com & Diploma in Computer Science, Well settled, Own Business with annual income of Rs.10,00,000/- Looking for suitable Bride from any Brahmin Community. Contact No.98450 81675 Box No.15357

◆ Iyer, Brahmacharanam, Karga Uthiradam, Magara Rasi, Naghu in Seventh, 23.8.1980, 165cms, Software Engineer, BE/MBA Salary Rs.50,000/-p.m.seeks professionally Qualified Girl Employed / Unemployed smart / Beautiful. Subject no bar. Contact:94437 86211. Box No.15358

◆ Iyer, Vadama, Acharya Barani, 30, 165cm, fair MBA, (Mking), MHRM Asst Manager (R&D) in Leading Software Co., 22,000/- Own house. Seeks Graduate Employed Iyer Girl.

044-26170031 / 43021895 Box No.15359

◆ Tamil Iyer, Vadama, Acharya, Mirgaseerisham, 12.4.1978, 5.5', M.Com., MFM., MBA, Puducherry Govt., Employed, Rs.20,000/-p.m. Seeks Graduate employed / un employed bride. Contact Ph:0413-2250727 Cell:93605 92224 Box No.15360

◆ Srivathsa Gothram, Iyengar Thankalal, Revathi (Meenam) Suddha Jathagam, 32/5.7', M.C.A. Team Leader, HNC, Chennai, Rs.60,000/-p.m. Own House, Only son, Father Government Pensioner, Seeks Graduate / Post Graduate Employed Girls of either kalas BHP. Box No.15361

◆ Iyer, Vadama, Viswamithra, Hastham, Own Business, 25,000/-p.m. Chevval Jadhagam, Homely Good Looking girls, fair clean habits. Contact Ph:044-22237715 Cell: 9952363530 Box No.15362

◆ Unmarried, Vadama, Iyer, Vadulam, Uthiradam, 46, 5.10', fair, B.Sc., COP, Materials Officer, Works for HNC at Mumbai Offshore, well settled in Chennai, Rs.60,000/-p.m. Seeks Suitable Graduate Girl, send Horoscope, Phone : 24483780 Box No.15363

◆ Iyer, Brahacharanam Logitha Moolam-4th patham, 1979 / 169cms, MSc, M.Phil (Phd) Lecturer, Chennai, 3L p.a. Well settled Seeks graduated employed Girl, Subject No Bar. Contact:044-22237235 / 22231636 Box No. 15364



திருமணம் மற்றும்

விவாகரத்து சபா காரியங்களிற்கும்

ஜெனரல்கள், யூனிகள், சிறந்த மாதிரிகள்

புத்தகம் கொடுக்கப்படும்.



விவாகரத்து:

சுமந்தம் S. மணிகண்டன் சாஸ்திரிகள்

S/o. குத்துப்படி (கோ.) கம்போசைத்தியர்

முகம்: 2253 1596 | கை: 98403 88087

◆ Iyer, Vadamal, North Arcot Dist., Bharatwajam, Chittirai, June 1975, DME.DCA.BBA, Auto cad Supervisor TVS Brakes India Ltd., 18,000/- + parks, seeks suitable girl Subsect / Iyengar no bar. Contact: 9381318384 Box No.15365

◆ ஐயர், வாத்தியார், பரத்தவரணம், அவிட்டம், 39, 5.5', B.Com., PGDCA தனியார் நிறுவனம், சென்னை, ரூ.15,000, பிரம்மசாரி அபயனுக்கு பணியிலுள்ள / பணியில்லாத பெண் தேவை. எந்தவித எதிர்பார்ப்புகள் இல்லை. எளிய திருமணம். வசதி குறைவானவர் என்றும் அனுமோனம். ஐயர் உட்பிரிவு, ஐயங்கார், கண்டா, தென்னாற்கு ஐயர் சம்மதம். Ph:044-24853918 / 9940521336. Email: ganeshsworld@yahoo.com பெட்டி எண்:15368

◆ Vadama Iyer, B.E.MS.USA East Coast, 33/180, Srivatsa Avittam-1, Seeks fair looking Graduate Girl. Photo Must. Boy will be in Chennai by Dec 08'end. BHP najisan2002@yahoo.co.in Ph: 9790844335 Box No.15367

◆ Iyer,Vadama,Athreya,Aswanl,32/175Cm, M.Com., DCA, Sr.Accts. Executive, Rs.22,000/- p.m.Chennai, Seeks Suitable girl. Ph:044-24762684 Box No.15368

◆ ஐயர், பரத்தவரணம், உடமம், டிசம்பர் 1971, 5.8', ஆயில்யம்-4, டிப்ளமர், என்ஜினியர், ரூ.45,000/- வரதம், கைத்தர்ப்பு வரனுக்கு குடும்பப் பங்கான ஐயர் பெண் தேவை. பேண்: கல்யாணசுந்தரம், 044-24893785,

43585173, 9444834834 email:kalyan.kdn@gmail.com பெட்டி எண்:15369

◆ ஐயர், உடமம், சென்னை, அவிட்டம்-1, 1974, 5.8', B.Sc., MBA.PGDHM, தனியார் மேனேஜர், டிரான்ஸ்பிடல் மேனேஜ்மென்ட் கன்ஸல்டிங் சிபார்ஸ் சென்னை, 25,000/- வரனுக்கு குடும்பப் பங்கான வேலைக்குச் செல்லும் / செல்வாத மனமகள் தேவை. உட்பிரிவு கன்ஸல்டிங். பேண்: 9444817723 பெட்டி எண்:15370

◆ கண்டா பிரசாந்த் உடமம், வரிசுட்டி கோத்திரம், அவிட்டம், 40/5' மாத வருமானம் ரூ.8,000/- தனியார் கம்பெனியில் குப்ரகவலாராக பணிபுரிபவர், 9 வயதில் ஒரு பெண் குழந்தை உள்ள தாயிழந்தைவருக்கு பிரேமண வகுப்பில் ஏற்ற மனமகள் தேவை. குழந்தை யில்லாத விதையகன் / உட்பட்டி விவர எந்தவிதவந்தும் விண்ணப்பிக்கலாம். பேண்: 044-22554510 / 85873840 பெட்டி எண்:15371

◆ Iyer Brahacharanam, Barad wajam, Poosam, 33yrs, Post Graduate Employed in Pvt., Co., and doing business earns 25,000/-p.m. seeks Graduate Bride from a simple family background. Box No.15372

◆ Iyer, Vadama, Uchisya Gothram, Hastham, 5.4.1979, 190cm., B.Sc., MCA, CTS, P.A. 4.5 Lakhs fair. Seeks Employed Bride Subsect no bar. Contact:24718677 Box No.15373

◆ Iyer, Vadamal, Kousikam, Paradam, 27/5.10', B.Sc Computer Science, Software Engineer, 18,000p.m. Employed in Chennai Seeks fair Graduate, working / not working girl. Contact:29708556 Box No.15374

◆ Iyer, Vadamal, Vadulam, Mriga

seersham, 27, 5.9', B.Com, CIFA, working in Citl Global Services, 25,000/-p.m. seeks employed graduate girl. Contact: 099570 47257, 9941482393 Box No. 15375

◆ Telugu Brahmin, Hastham, Haritha, 35/5.9', Fair, handsome, clean habits very successful carnatic violinist, 3.5 lakhs p.a. + own flat chennai seeks suitable educated homely girl below 30 with musical knowledge, Telugu, Kannada, Tamil brahmins. Contact vgita@gmail.com Ph:9444993073, 044-24510307 Box No.15376

◆ Iyer,Vadamal,Koundinyam,seeks alliance for son, 34, 2.12.1973, Mumbai, 10.17PM.Sadayam-2; Slim, fair, 5.5' Employed Private sector bank, Chennai. Clean Habits; Owns Apartment; Girls between 28-33,

any brahmin sect welcome; Poor girls no bar.Box No.15377

◆ Iyer, B.A.Ecom., Vadama, Koun tinya, Maham, 35, 5.4', 17,000/-p.m. Accounts Executive seeks suitable graduate girl from decent orthodox family. Contact Box No.15378

◆ ஐயர், பிரதாசராமம், சூரியதாஸம், அனுவம், 11.10.1972, இளையப்பாளையோற்றமுள்ளவர், B.Sc., A.D.C.A. தென்னக ஈரில்வே விழுப்புரம், மாத வருமானம் ரூ.13,000/- திருவள்ளூர் மனையில் சொந்த மனை உள்ளது. டி.கிரி / டிப்ளமோ / +2 படித்த தலை குடும்பத்தைச் சேர்ந்த. குணமுள்ள குடும்பப்பாங்கான பெண் தேவை. வேலை அவசியமில்லை. உப்பிரிட் கள் சம்மதம். தொடர்புக்கு:04176-236167 பெட்டி எண்15378

கல்யாணமும் | வைபோகமும் |



KALYANAME! VAIBOGAME!
JAYBEE CREATIONS
Presents

Wedding Creations



Designer Collections
of crafted articles



- ◆ KASI YATRAI SET
- ◆ VILAYADAL SET
- ◆ DOLLS



- ◆ TAMBOOLAM BAGS
- ◆ AARTHI PLATES
- ◆ RETURN GIFTS



JAYBEE
CREATIONS

The Big People

238, R.K. Mutt Road,
(Opp. to R.K. Nagar Tel. Exchange)
Mandaveli, Chennai - 600 028.

☎ : 2481 5791 Mobile : 9884070935

e-mail: jbbags@gmail.com, www.jbbags.in

Tradition in style

**ஜனவரி 2009 மாத கிதழ்க்கான திருமண மலர் விளம்பரங்கள் எழுவ
அலுவலகத்திற்கு வந்து சேர வேண்டிய கடைசித் தேதி : 5.12.2008**

◆ **மாதுவா கன்னடம் வசிப்பு.. வேந்திரம், புனர் பூம், B.Com, 42, Chief Advisor LIC, மாதவகுமாரம் ரூ.18,000/- உள்ள வரலுக்கு, தகுந்த மணப்பெண் தேவை. தொடர்பு கொள்ளவும். போன்:0431-2444888 செல்:94435 48538 பெட்டி எண்:15380**

◆ **ஐயர், பிரஹ்மச்சரணம், பூர்வதஸம், தேவதி, 38, B.Com, ICWA Inter தனிவர் உதவி மேனேஜர், 25,000/- மாத வகுமாரம், விஸ்தவ்யமில்லாத, சட்டப் படி, விவாகரத்தானவருக்கு படித்த பெண் தேவை. போன்:22651338, செல்:98407 81683 பெட்டி, எண்:15381**

◆ **Iyer, Bachelor, PG, 44/180, Uthirattadi, Kapi, Business, 3 lakhs p.a., Seeks Bride educated, middle / poor class family. Cell:9445091885. Email:s.iaxmi13@gmail.com Box No.15382**

◆ **ஐயர், பிரஹ்மச்சரணம், கௌண்டன் மம், ஆயில்யம்-4, 34/ DME, Auto CADD (level III) (PGDBA) தனிவர் பணி, Area Manager, 4 Lakhs p.a., சந்த ஐரதஸம், வேலை பாத்ரம் பட்டதாரி மணமகன் தேவை. குடும்ப விவரம், ஐரதத்துடன் தொடர்பு கொள்ளவும். போன்: 044-22591432 செல்:98414 31018 / 9841051018 பெட்டி எண்: 15383**

◆ **Iyer, Vadamai, Bharadwajam, Ayilyam (lat), 29, 5.10', Fair, DEIB, (BCA) employed in MNC Asst.Manager, Chennai, Rs.30,000/- per month, seeking suitable graduate girl, employed. R.Ramanathan, Plot No.18B, I Main**

Road, Poompahar, Kolathur, Chennai -400 099. Phone:65183354

◆ **Wanted Bride / Tamil / Kerala Iyer, Graduate/ Professionally Qualified and employed, decent family back ground for boy: Haritham, 06.06.1978, Mrigaseen sham-2, 5.8', MCA, employed in Satyam Computers as Software Engineer, Bangalore. K.K.Sethu raman, F-3, Mahalakshmi Block, Sudarsan Flats, No.12, Kattabom man Street, Radhanagar, Chrompet, Chennai - 44. Ph:22650436**

◆ **Iyer, Vadamai, Bharadwajam, Thiruvathirai, Midhunam, 1981 Born, 180cms, B.E., Working in TCS, Seeks suitable Graduate Girl, send horoscope with family details to : Mrs.C.Rajeshwari, F4, Ashok Manor, 12 Manimegalai Street, East Tambaram, Chennai-600059. Ph:22395591. Cell:9941467093.**

◆ **வடமான், பூர்வதஸம், ஆயில்யம், 27/ 5.10', பி.ச.மெக்ஸஸிக்ஸ் டி.வி.எஸ், ஸபயனுக்குப் படித்த பெண் தேவை. எஸ்.ஆர்.வெளரிதாசன், 5, அருந்தன், சென்னை சாலை, தும்பகோணம் - 2. போன்:9442391829**

◆ **ஐயர், வடமான், வரலுவகோதரம், ஆயில்யம், 32, B.A., HUCA, Asst. Executive பெப்லி-கோ-இந்தியா டீட், 15,000, தகுந்த மணமகன் தேவை. எஸ்.சீனுவாசன், எண் 1, பஜாரீதி, குருகுழி (அருசல்), மதுராத்தகம் (தாலுகா) கஞ்சிபுரம் (மாவட்டம்) 603303.**

◆ Iyer, Vadama, Athreya Bharani, 41years. (1967) Ashok Layland, Seeks Vadama Girl Graduate pre-employed. Contact:Kalyani, M-11-167, New ASTC HUDCO, 7th cross, Hosur-635109.

◆ Wanted Bride Upto 40 Years, for Tamil Iyer, Vadamal, Naldrava kasyapa, Aswini, 1967, 170cm, B.Sc.Electronics, MBA Employed Mumbai, Brahmin mixed parantage acceptable. Contact: Flat 21, Anuradha Complex, Bhaupatli Road, Kirkee, Pune-411020. Phone: 020 25818702, 9890001857 (Not to be Contacted 6pm to 9pm.vishuliyer@rediffmail.com

◆ Iyer, Brahacharanam, Kousika, Mrigesirsham, 31/170cm, MCA, Project Manager, MNC, Seeks

Graduate Homely Bride. Cell:+91-9994714037 Send BHP. M.Bala subramanian,AF-02,Agrini 78,TPK Road, Madurai-3

◆ Iyer, Brahacharanam, Athreya, Ayillyam, 32/5.9', B.Com., MNC, Chennai, 2.5 lakhs p.a. Seeks Graduate fair girl K.S.Venkata ramani, 17/3, Shanmugam Street, Saligramam, Chennai-600 093. Ph:044-23762597

◆ துபை, ஸ்டான், செனிகம், புரீயூம், 29. B.E., SWE, Tanzania, ரூ.60,000, வரலுக்கு, SWE வேலைக்கு தேவையான தமிழ் முடித்துள்ள மணப்பெண் தேவை. டிசம்பர் 15 முடிய மணமாக இத்தியாவில் இருப்பார். முகவரி: இத்திர,105 TNH8,அன்லா நகர், ஸ்டூட் -1, போன்:04142-292303 / 98654 68704



சாரதா கேட்பரிங் சர்வீஸஸ்



தேவாரிசை கேட்பரிங் | மணியடிப்பதி மணியடிப்பதி

- திருமணம் மற்றும் அணைத்து விசேஷங்களுக்கும் A to Z
- வேலைக்கு முதல் டிஜிசைஸ் வரை அணைத்து ஏற்பாடுகளையும் செய்து தருகிறோம்.



சென்னை மற்றும் தென் இந்தியா முழுவதும்

Our Service for Marriage is Speciality

No. 12, New 25. Velunaicken Street, West Mambalam, Chennai - 33.

புனர்: 2474 6111, 2474 2721, சென்: 98400 68088

SHARADHA STORES SINCE 1974

மணியடிப்பதி மணியடிப்பதி மணியடிப்பதி மணியடிப்பதி மணியடிப்பதி
51, Arisagowder Road, WEST MAMBALAM - ☎ 2489 3223
27, Subbeh Reddy Street, WEST MAMBALAM - ☎ 2471 0109
30, 4th Main Road, NANGARALLUR - ☎ 2224 5191

- Fresh Butter • Pure Ghee
- Cow Ghee • Pooja Items
- Sharadha Appalam

மணியடிப்பதி மணியடிப்பதி மணியடிப்பதி மணியடிப்பதி மணியடிப்பதி

◆ Thirunelveli Saivapillal Parents seeks alliance for their second son 32/September 1975/ 176cm / Moolam 4th patham. Working HCL Sr Technical Officer. Girl should be educated good looking preferably employed. Subject no bar. Contact: S.Muthuswamy, C-1/705 May Fair Tower, Charmwood Village, Surajkund Road, Faridabad - 121009, Haryana. Ph:0129-4116883

◆ Iyer, Brahacharanam, Haritha Thiruvonam, 31yrs, 173cm, Manager, I.T. Company Pune (Mutual Consent Legal Divorcee Marriage not consummated) seeks educated home loving caring under standable adjustable domestically trained god fearing unmarried girl. Subjects no bar. Contact with Horoscope / Bio-Data. N.M. Swaminathan at 91-20-25815460 or E-mail to nmswaminathan@yahoo.com flat No.2, Bhatia Edifice-I, Kotkar Lane, off Bhaui Patil Road, Bopodi Pune - 411020

◆ Tamil Iyer, Vadama, Koundinyam, 21.2.64, Rohini, 6ft, SSLC, KGTE, Own House, 10,000 p.m. Line man KSEBTvm. Suitable Bride Contact: 09447034523, P.Gurumoorthy, T.C.40/358, 2nd Puthen Street, P.O.Manacaud, Trivandrum - 9

◆ Tamil Iyer, Vadama, Kousiga, Utharatathi, 45, S.S.L.C. Business, Tamil Speaking any Brahmin girl accepted. Simple marriage. K.R.Bhagyalakshmi, No.235, 8th

Main, Byrasandra, Jayanagar, Bangalore - 560011. Contact: P.Janaki Mahadevan - 9980512052

மனமகன் தேவை

◆ Parvathi alias Srividya, Brahmin (Iyer) Date of birth 9.1.1985, star Ayilyam 2nd padam. M.Com., Bharadwaja Gothram. Work Genpact Bangalore. Native Kerala. Seeks groom Prefer only at Bangalore. Phone no:080-25653411 Mobile:9986891722 Box No.20231

◆ 2B,3,81, B.Com., (MBA), வங்கி டிரைவர், வீர சைலம் - விக்கையத்து, சிவ கோத்திரம், மூலம், வெள்ளிடேரியன், பெண்ணுக்கு, தல்ல வேலையில் உள்ள பட்டதாரி சைவ மனமகன் தேவை. தொலைபேசி: 9840481121 / 24543168 Email: meena.arunachalam@gmail.com பெட்டி எண்:20232

◆ SC Hindu AD PR Tamil 27/155, M.A.M.Phil, Pursuing Ph.D in International Studies in Jawaharlal Nehru University, New Delhi, Uthram / Simmam. Seeks suitable alliance from decent family. E-mail:prbchlln@gmail.com Box No.20233

◆ Iyer, Vadama, peasam, Shadamarshanam, April 76 born, MSc GNIT USA Seeks Brahmin Iyer groom only PG/Professional India / USA age difference 3 years only.044-22387742. Email:geaswarar@yahoo.com Box No.20234

◆ இயர், வடமான், பரத்வாஜம் மூலம் 3ம் பாதம், 37, 5.2', படிப்பு +2, தெய்வபக்தி, குடும்பப்பங்காண, ஒவ்வியாண உடல்



**சிசத்தலான உயர்தர
திருமண சமையலுக்கு**



SARASWATHI CATERING SERVICE

தமையமுறையினர் வாழ்த்தும் அளவிற்கு உங்கள் இல்லத்தில் திருமணம்
திருக்க வேண்டுமென்றால் சமையல், சாப்பாடு என்பது தான் மிகச்சிறந்தது!
திருமணத்திற்கு சமையல் என்று சொன்னால் திருமணத்துக்கு வருவது
பாரம்பரியம் கவனமிக்க தென் இந்தியாவின் மிகச்சிறந்த
ஒரே ஒரு முன்னணி சந்தாபனம்



சரஸ்வதி கேட்டரிங்



தமையமுறை தமையமுறையாக இத் தொழில் செய்து அனைத்து தாய் மக்களின்
ஏகோபிதம் ஆதரவை பெற்று அளவிற்கும் வாழ்க்கைத் தொழில் நுட்பவழியை மேம்படுத்தி
பல பெரிய மனிதர்களின் வீட்டு திருமணம், பல முக்கிய பிரமுகர்களின் வீட்டு
திருமணம் என்று பார்ப்பவர்கள் வியக்கும் வண்ணம் மிகச்சிறப்பாக பழையமான்
முறையில் கவை உணவு வகைகளைத் தெரிவித்திய, வட இந்திய, Rajastani,
Punjabi, Gujarathi, செட்டிநாடு, மலர் உணவு வகைகள், SP Chai counter,
SP Dessert Counter, Continental Food, Chinese Food, Italian Food, என்று
கவை உணவில் எவரும் இதுவரை செய்திராத வகையில் மிக பழையமான்
முறையில் பல விதமான உணவு வகைகளை பரம்பரியம் மிக்க கவையுடன்
தாய்மையுடன் பரிமாறி உங்கள் வீட்டு திருமணத்தை என்று பங்களிப்பதும் முதல்
கட்டுமானம் வரை (A to Z) என்று அனைத்து வகையிலுமுள்ள முன்னின்று செய்து
தருவதுடன் இப்புவியில் எல்லோரும் பெருமைப்படவும் வகையில் செய்து
தனக்கென தனி சமையல் உலகின் சாம்ராஜ்யத்தில் ஒரே முன்னணி திருமணம் என்று
பல பெருமைபடச் கடும் வகையில் இருக்கும் ஒரே சந்தாபனம்



**கல்யாணமான எங்கள் கைகள் உயர்ந்திருக்க
திருக்கவே நிராமிக்கவேண்டும்**

**SARASWATHI
CATERING SERVICE**

**Elloorukum
Favourite**

Insuwai Vendan G. Subramani Iyer

No.65, (old no. 30), Subramanian St., West Mambalam, Chennai - 33.

Off: 24742433 / 23719535 Cell: 98400 54800 Tele Fax: 24742433

Branch off: Coimbatore Ph: (0422) 2343710

E- Mail: insuwaivendhan@yahoo.com www.saraswathicateringservice.com

We undertake Marriage Catering all over India

வாசுதன் பெண்ணிற்று. தலை உத்தி
யோகம், தலை பண்புள்ள மனமகன்
தேவை. பெட்டி எண்:20235

◆ Iyengar, Thankalai Girl,
Uthiram, Vadoola Gothram,
Dosham, 26 years, 5.3',
Wheatish, B.Tech(IT) /
Software, Chennai, Salary 45 K/
mth. Expected: Equally
Qualified & Well placed at
Chennai, Thankalai or Vada
kalai. Ph:044-26344297 Box
No.20236

◆ Iyer, Brahacharanam, Viswa
mithra, Thiruvathirai, 1978, 5.4' B.A.
PGDCA not working seeks
professionally qualified boys upto 35.
Contact : 094484 52468.
ibs_matrimony@yahoo.com Box
No.20237

◆ வடகரை அய்யங்கார், வாதுலம்,
பூசடம், 26, 5.6, MCA, சென்னையில்
T.C.S.ல் பணிபுரியும் பெண்ணிற்று
அதற்கு ஈடான படிப்பு உள்ள தலை
வெணையில் உள்ள அய்யங்கர் / அய்யர்
மனமகன் தேவை. போன்:23720481
செல்: 9941883540 பெட்டி எண் : 20238

◆ Iyer, Brahacharanam, Bharadh
waj, Aswini, June 85, 161cm, Fair,
M.C.A., Employed Wipro, Chevvai &
Budha in 8th place (mithuna) seeks
professionally qualified. Well-
employed boy upto 33 years.
Contact:9443668839 / 0424-
2272113. email:mkkrvasavi@yahoo.

co.in Box No.20239

◆ Wanted, Vadama, Non
Baradwaja, Chennai based
professionally qualified Groom,
for 79' Born Girl, Height
157cm, Moolam-I, C.A.MBA.
working as deputy manager in
MNC. Age difference 3 years.
Subsect no bar. Ph:65252493 /
65551136 Box No.20240

**மனமகன், மனமகன்
தேவை**

◆ Tamil Iyer, Vadamal, Bharath
wajam. 1) Groom for girl. M.Sc.,
(Micro)1st class 12/66, 5.3', Medium
Complexion, Thiruvadiral 1st
Padam, Boy with degree & job with
clean habits willing to stay with girl's
Parents in their own independent
house and 2) Bride for her younger
brother B.E., (Chem) very fair 4/69,
5.5', Hastham, marketing 12,000/-
Graduate girl, fair no demands
simple marriage. Girl only
consideration. 3) Both brought up
and educated in Mumbai. Recently
settled in Bangalore. Kindly send
horoscope, Biodata and family
details with photo (returnable) to,
P.Krishnamoorthi, 180A. A.M.S.
Layout, Vidyananyapura, Bangalore -
97. (Widowers / widows / divorcees
please excuse)

**மனமகன் மனமகன் தேவையான மனம் பகுதியில் தூதி. மத, இனப்பாடுபாடு
இன்றி, சமூகாபத்திக் அமைத்துத் தரப்பினரின் விளம்பரங்களும் ஏற்றுக்
கொள்ளப்படுகின்றன. அவைகள் யாவும் மனமகன் மனமகன்
மனப்பாடுகளுக்கு உட்பட்டு இப் பகுதியில் வெளியிடப்படும்.**

குரு பெயர்ச்சிப் பலன்கள்

9.12.2008 முதல்
19.12.2009 வரை



குரு பெயர்ச்சி அன்று கிரகநிலை

	சுந்		
	ராசி		மே
குரு.கம் ரா			ம
	குரு புத செவ		

கம்	புத		ரா
குரு	நவாம்பம்		சுந்
செ குரு			
சனி மே		ம	

தலைநகரம் திரு. பதினாறு



கணிதம் வழங்குபவர் : டாக்டர் முத்துசாமி துரைநாதன்

(அகவியி.
புலி, கைத்திசை

1-ம் பதம்)

மேஷராசி வாசகர்

கனோ உமது ராசி ஆண் ராசி.



மேஷம்

சர ராசி. உமது ராசிக்கு குரு பகவான் 9, 12 க்கு உடைபவர்.

அவர் 9விருத்தபோது திருமணமானது. புத்திர பாக்யம் கிட்டியது. வீடு / மனை வாங்க கடன் பெற தேர்த்தது. தன்மலம் குரு பகவான் உமது ராசிக்கு 10வ் வருகிறார். உமது பணியில் கடுதல் பணிர் கணமகளை ஏற்க தேரிடும். தந்தை மூலம் தனலாபம் கிட்டும். சாதகமான இடமாறுதல் கிட்டும்.

குருபகவானின் வேறு பார்வையினால் உமது ராசிக்கு வேறு வீட்டை பார்வை செய்வதால், வாக்கினால் ஜீவனம் புரிவோர் மிகுந்த தன்மை அடைவர். கணிமொன பணப் புழக்கம் உண்டாகும். முதலீடு பெருகும். குடும்பத்தில் கப் செலவுகள் வந்தவண்ணமிருக்கும். வர வேண்டிய பாக்கிகள் வரல் ஆகும்.

குருபகவானின் வேறு பார்வையினால் உமது ராசிக்கு வேறு வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் வீடு, மனை, வாகன போகம் உண்டாகும். தாயாரின் உடல் தலையில் கவனம் தேவை. பிரயாணம் மூலம் தொழில் புரிபவர்கள் ஏற்றம் அடைவர்.

குரு பகவானின் வேறு பார்வையினால் உமது ராசிக்கு வேறு வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் கடன் தீரும். நோய் விலகும் வழக்கில் வெற்றி கிட்டும். கணவன் - மனைவி இடையில் திணறிய மனக் கசப்புத் தீரும். பூர்வீக சொந்தில் வில்லல் கம் தீரும். உறவினர் மூலம் உதவியும் ஒத்தாளையும் கிட்டும். தேர்த்திக் கடன் பூர்த்தி செய்வீர்கள்.

1.5.2008 முதல் 31.7.2008 வரை குருபக

வரன் உமது

ராசிக்கு அதிசாரமாக

11ல் சந்திப்பார். இதனால்

வரவுக்கு மீதிர செலவுகள்

உண்டாகும். வரவேண்டிய

புலி உயர்வு, பங்கு மார்க்கெட்

பிவிடெண்ட். கொடுக்கம்

வாங்கலில் மத்தினைவ என

உண்டாகும். சர ராசியான உமக்கு 11ம் இடம் பாதக ல்தானம் என்பதால் எதைவும் நீர ஆலோசித்து முடிவுக்கு வரவும்.

17.6.2008 முதல் 13.10.2008 வரை குருபகவான் வக்ர கிளியில் சஞ்சரிப்பார். இதனால் பணம் கையாளும் பணியிற் குப்பவர்கள் மிகவும் கவனமுடன் பணி புரிதல் அவசியம். யாருக்கும் ஜாமீன் கையெழுத்து போடவேண்டாம். புதிய சொத்துக்கள் வாங்கும்போது சுட்-ஆலோசனை பெறுவது தவ்வுது.

அகவியிலில் பிறத்தவர்களுக்கு நேக தனையில் கடுதல் அக்கறை தேவை. பரணியில் பிறத்தவர்களுக்கு திருமணத் தடைவிலகும். கார்த்திகையில் பிறந்த வர்களுக்கு எதிர்பாராத யோகத்தை அளவித் தரும்.

பரிசுரம் குருபகவான் 10, 11ல் சஞ் சரம் சரிபகவான் 5, 6ல் சஞ் தேது முறையி 10, 4 சஞ்சரம். இதனால் 11ர தேது காலத்தில் சிவாய தரிசனம் பெய்து சிவபுராணம் பாடிபணம் செய்க. மித்தி விசுவாஸ் தட்சிணாமூர்த்திக்கு தெய் தீபம் ஏற்றி மஞ்சள் வண்ண மலர்களால் அர்ச்சனை செய்க. மூன்று முறை வலம் வந்து மூன்று முறை வீழ்த்து வணங்கவும். "ஓம் ஸ்ரீ குருப்போ நமஸு" என தினாதி முடிந்த வரை ஜெபம் செய்க. கைத்தரி ஜெபம் உபதேசம் பெற்றவர்கள் கைப்பகை சந்திர காலங்களில் ஜெபிக்கவும்.

(வந்தியம்)

2, 3, 4ஆம்

பாதங்கள், ரோகினி,

மிதுகாரிஷ்டம் 1, 2ஆம்

பாதங்கள்)

நீலபராசி வாசகரிகளே!

உமது ராசி பெண் ராசி, ஜுவராசி,

ஸ்திர ராசி, உமது ராசிக்கு குரு பகவான்
5,11க்கு உடைபவர், அவர் கிரிநந்தபோது
வாக்கினால் வனமும் நவமும் சேர்த்தன.
பணக்கஷ்டம் இய்வை, என்னும்
மணக்கஷ்டம் அவ்வப்போது நிலவியது.
புதிய முடிவுகள் எடுப்பதில் குழப்பம்
இருந்தது. தற்சமயம் குருபகவான் உமது
ராசிக்கு 8ம் வருகிறார். இதனால் ராஜ
மரியாதை கிட்டும். "ஒடிபவனுக்கு 8ம்
ராஜா" என்ற முதுமொழிக்கிணங்க சிலர்
வெளிதாடு செய்வர். சிலருக்கு கௌரவ
மிக்க பதவிகள் கிட்டும். நிகுப்பணி
களில் ஈடுபடுவோர்கள். குரு பகவானின்
வேறு பார்வைகளினால் உமது ஜன்ம
ராசியைப் பார்வை செய்கிறார். உமது
ஸ்திரராசிக்கு 8ம் இடம் பாதக ஸ்தானம்.
குரு பகவான் கீக்கு உடைபவர் 8ம் தீசம்
அடைக்கிறார். 'கெட்டவன் கெட்டபுடிச்
கிட்டபுடும் ராஜ யோகம்' என்ற கூற்றுக்
கிணங்க, உயர்பதவி கிட்டும்.

குருபகவானின் 7வது பார்வைகளினால்
5வது வீட்டைப் பார்வை செய்வதால்
புத்திர பாக்ஷியம் கிட்டும். புனித ஸ்தலங்
களுக்குப் பயணம் செய்ய நேரும்.
பெயரும் புகழும் சேரும். பூர்விகச்
சொத்தில் விஸ்வங்கம் தீரும். குலதெய்
வத்துக்கு நேர்த்திக்கடனை நெய்த்தலாம்.

குருபகவானின் 9வது பார்வைகளினால்
உமது ராசிக்கு 5வது வீட்டை பார்வை
செய்வதால் குடும்பத்தில் சுயம் பெரு
கும். மாமன் மைத்தனரால் சந்தோஷம்
பெருகும்.

1.5.2009 முதல் 31.7.2009 வரை குரு



ரிஷபம்

பகவான்

உமது ராசிக்கு

10ல் அதிகமாக வரு
வதால் செய்தொழில் ராஜ
வாணஜ்யம் கவனம் தேவை.

பத்து என்பது நம ஸ்தானம்,
எந்த காரியத்தில் ஈடுபட்டாலும்
தெய்வநம்பிக்கையுடன் ஈடு

படவும். இன்னவர்கள் அகலும். உயர்
அதிகாரிகளிடம் பக்குவமாக நடப்பதே
நலம்.

17.6.2009 முதல் 13.10.2009 வரை குரு
பகவான் வக்கிரமாக சஞ்சாரம் செய்வார்.
இதனால் பாதிப்பு அதிகம் இருக்காது.
ஏனெனில் குருபகவான் உமது ராசிக்கு
கீக்குடைபவர். 8ஆம் இடமே உமது ஸ்திர
ராசிக்கு பாதக ஸ்தானம். இதனால் தந்தை
யுடன் கருத்து வேற்றுமை விலகும்.
வாக்கினால் நன்மை பெருகும்.

மூர்த்திகர நிர்ணயத்தில் உயோக
மூர்த்தியாக வருவதால் இரும்பு வகை
பொருள்கள், எஃகு, மோட்டார், கார்,
உழவு வகை சாமான்கள் வன சேர்க்கை
உண்டாகும்.

ரோகினியின் பிறத்தவர்களுக்கு எதிர்
பாரத நவ வரபம் உண்டாகும்.

கார்த்திகையில் பிறத்தவர்களுக்கு
நிகுமணத்தனம் விலகும். பூமி, வீடு,
வண்டி என வாங்கலாம்.

மிதுகாரிஷ்டத்தில் பிறத்தவர்கள்
கணவன் மனைவி இடைவில் ஒருவருக்
கொருவர் விட்டுக்கொடுத்து போவது
நலம். பதற்றமில்லாமல் இருப்பீன்
படிப்படியாக நன்மை திகழும்.

பகவான் குருபகவான் 9,10ல் சனி
பகவான் 4,5ல், ராசு, கேது முறையே 9,
3ல் இதனால் திணை விநாயகனாயும்,
பிரதி விபாழன் தட்சிணாமூர்த்திக்கு
நெய்தீயம் ஏற்றியும் பிரதி சனிக்கிழமை
களில் சனி பகவானுக்குத் தீயம் ஏற்றியும்
வழிபடவும்.

(மிருகசிறப்பு)

3, 4ஆம்

பதங்கள்,

நிருவாகிகள், புனர்வாழ்வு

1, 2, 3ஆம் பதங்கள்)

மிதுனராசி வாசகர்களுக்கே!

உமது ராசி ஆன் ராசி. உபய ராசி. காற்று ராசி. உமது ராசிக்கு குரு பகவான் 7, 10க்கு உடைபவன். இதுவரை குருபகவான் 7விருத்தபேரது நிருமணம் ஆகாதவர்களுக்கு நிருமணம் ஆனது. வேளையில்லாதவர்களுக்கு வேளையிடைத்தது. வாழ்வில் வசத்தம் வீசிவது. பெண்களால் வாழ்வில் முன்னேற்றம் கிட்டியது. எனினும் ஏதேனும் ஒரு குறை மனைகை வாட்டியது. அது ஏன்? உபயராசியான உமது ராசிக்கு 7ம் இடம் பாத ஸ்தானம். தற்சமயம் குரு பகவான் 8ம் தீர்ச்சம் அடைவதால் குடும்பத்தில் தீர்க்கப்படாத பிரச்சனைகள் தீரும். வாக் குறுகிகளை நிறைவேற்றலாம். எனினும் புதிய வாக் குறுகி தா வேண்டாம். ஜாபின் கையெழுத்து போட வேண்டாம்.

குரு பகவானின் சிலது பரீகாவ மினால் உமது ராசிக்கு 12ம் வீட்டைப் பரீகாவ செய்வதால் 4ப விரயம் உண்டாகும். மகன், மகள் நிருமணம் தடக்கும்.

குருபகவானின் 7வது பரீகாவ மினால் உமது ராசிக்கு 2வது வீட்டை பரீகாவ செய்வதால் இதை பரீகாவம் போகும் கிட்டும். வாக்வினால் தீவனம் புரீயோர் ஏற்றம் பெறுவர். வேறு மொழி பேசுவோரால் அணுகலம் கிட்டும்.

குருபகவானின் 8வது பரீகாவ மினால் உமது ராசிக்கு 3வது வீட்டை பரீகாவம் வெளிநாட்டில் வசிப்பவர்கள் தாயகம் திரும்பவும் கிவருக்கு



மிதுனம்

திரந்தா குயர்

குப்புச்சான்றுகொட

கவும் இடமுண்டு. புது வீடு, வாகன வசதிகள் பெருகும்.

1.5.2009 முதல் 31.7.2009 வரை குரு பகவான் உமது ராசிக்கு அதிபரமாக 8ம் வருவதால் நிருப்பணி செய்யும் வாய்ப்பு கிட்டும். தந்தை மூலம் அணுகலம் கிட்டும். கிவருக்கு உயர்ந்த பதவியில் அமரும் போகும் உண்டாகும். ஏற்றபதி இறக்கும் தி வாணிபம் சிறப்படைதும். மகான்களின் தல்லாசி கிட்டும்.

17.6.2009 முதல் 13.10.2009 வரை குருபகவான் வக்ரகதையில் சஞ்சாரம் செய்வார். இதனால் உபய ராசிக்கு 7ம் இடத்து அதிபதி பாத அதிபதி ஆவார். இதனால் குருபகவான் வக்ரம் அடைவதால் பாதிப்பு இய்வகை எனினும், தன்வதே தடக்கும்

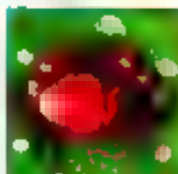
மூர்த்திகர திரீனவத்தின் ம்வரீன மூர்த்திவாக வருவதால் ஆபரணச் சேர்க்கை உண்டு. மிருகசீரிஷத்தின் பிறந்தவர்களுக்கு தொட்டது துவங்கும். முடியாது என விட்டதை மீண்டு மனோ திடத்துடன் தொடர்வீர்கள்.

நிருவாகிகளின் பிறந்தவர்களுக்கு வெற்றிமீது வெற்றி வத்து சேரும். சத்தோஷக் காற்று வீசும். புனர்வாழ்வு தட்சத்திரத்தில் பிறந்தவர்களுக்கு கபமங்கலம் பெருகும். மனைவி வழியில் உதவிகள் கிட்டும்.

பரிசுதன்: உமது ராசிக்கு 8, 9ம் குரு பகவான், சனி பகவான், 3, 4ம் ராகு கேது. இதற்கு பிரதோஷ காலத்தில் சிவாலய தரிசனம் செய்ய. பிரதி விபாழன தட்சிணாமூர்த்திக்கு தெய்தீபம் ஏற்றி, மஞ்சள் வண்ண மலர்களால் அலங்கரிக்கவும்.

(புனர்பூசம்
4ம் பாதம், பூசம்,
ஆயில்பம்)

கடகராசி வாசகர்களே



கடகம்

இது பெண் ராசி, சரராசி, ஜுவ
ராசி. குருபகவான் மனமுய்த
போது வெற்றிகள் கிடைத்தன.

அதன் பலனை அடைப முடிவதில்லை.
சேக்குடைய கிரகம் சே ஆட்டி பெற்ற
'ஸிபரித ராஜ்யோகம்' என்று சொல்லப்
பட்டாலும், சேக்குடைய குரு சே
என்பதால் ஆற்றில் ஒரு கால், சேத்தில்
ஒரு கால் என திவ்விவது. குரு பகவான்
7ம் வருவதால் கிடைக்காமல் போனது
அனைத்தும் கிட்டும்.

குருபகவானின் சேவது பார்வையி
னால் உமது ராசிக்கு 11ம் இடத்தை
பார்வை செய்வதால் பதவி உயர்வு
கிட்டும். பாக்கிகள் வசூல் ஆகும்.
மனுமணம் நடக்கும். கிருப்பங்கள்
தினையேவும்.

குருபகவானின் சேவது பார்வையி
னால் உமது ஜென்ம ராசியைப் பார்வை
செய்வதால் 'குரு பார்க்க கோடி
பிவர்த்தி' என்ற முதுமொழிக்கிணங்க
தடைகள் வியரும். தல்வெரர் நட்பும்
கிட்டும்.

குருபகவானின் சேவது பார்வையி
னால் உமது ராசிக்கு சேவது வீட்டை
பார்வை செய்வதால் தூர தேசத்தி
விருந்து தல்வ செய்திகள் வரும்.
மழாயிட குரு ஏற்றத்தைத் தருவார்.

1.8.2008 முதல் 31.7.2009 வரை குரு
பகவான் உமது ராசிக்கு அநிரோமமாக சே
வருவதால் அச்சம் வேண்டாம். சேக்
டைய குரு சே வருவதால் 'கெட்டவன்
கெட்டிடி' கிட்டிடும் ராஜ்யோகம்'
என்ற கூற்றுக்கு இணங்க பகை விலகும்.
கடம் தீரும். கணவன் - மனைவி
விட்டுக் கொடுத்து போவது நலம்.

17.6.2008

முதல் 13.10.2009

வரை குரு பகவான்

வக்ர கதிலில் சஞ்சாரம்

செய்வதால்

கடம்

தொல்லை தராது. புதிய

முதலீடுகளில் வெண்பதேனாள்.

புனர் பூசம் நட்சத்திரத்தில்

பிறத்தவர்களுக்கு இந்த குரு பெயர்ச்சி
யிஞ்சுத் தன்மையே செய்யும். உயர்
பதவியும் அந்தஸ்தும் தேடி வரும்.

பூசம் நட்சத்திரத்தில் பிறத்தவர்
களுக்கு ராஜ்யோகம் தேடி வரும். 7½
சனினால் உண்டான கஷ்டம் குரு
பார்வையினால் மனம் சாந்தி அடையும்.
இந்த நட்சத்திரங்களுக்கு இந்த குரு
மாறுதல் பூரண நற்பலன்தரும்.

ஆயில்பம் நட்சத்திரத்தில் பிறத்தவர்
களுக்கு வாழ்வில் புது வசந்தம் வீசும்.
நிருமணம் ஆகாதவர்களுக்கு நிருமணம்
ஆகும். தல்வ பணப் புழக்கத்துக்கு
வித்திடும். எளிதும் சே உள்ள சனி,
வரவுக்கும் செலவுக்கும் சரிவாக வைத்
திடுப்பார்.

பரிணாமம் உமது ராசிக்கு குரு பகவான்
7, சே, சனி பகவான், 2, 3ல் ராசு, கேது
முறையே 7, 1ல் இதனால் திசைரி
விநாயகர் வழிபாடு செய்க. பிரதி
சனிக்கிழமை சனிபகவானுக்கு ஈன் தீபம்
ஏற்றவும். பிரதோஷ காலத்தில் சிவா
லயம் சென்று வழிபடவும். சிவனுக்கு
காராம் பசனின் பாலை அபிஷேகத்துக்கு
தருவது நலம். பிரதி வியாழன், நட்சினா
மூத்திக்கு ஒரு ஆரமண மஞ்சள் தாளில்
கொண்டைக் கடலையை தாம்பூல நட்சி
ணையுடன் சமர்ப்பித்து, மஞ்சள் நிற
மலர் சாத்தி நெய்தீபம் ஏற்றிவழிபடவும்.
"ஓம் நமோ பகவதே நட்சினா மூத்தியே
நமஹ" என்று 16 முறை ஜெபித்துவா
குருவருள் கூடும். திருவருள் சேரும்.

(மகம்,
பூரம், உத்திரம்
1ஆம் பாதம்)



சிம்மம்

சிம்மராசி வாசகர்
கனே! உமது ராசி ஸ்திர
ராசி. ஆன் ராசி, நீ ராசி.
குருபகவான் கெருத்த போது.
அஞ்சியே குரு வர பஞ்சம்
போம் என்ற முதுமொழிக்கிணங்கவும்,
பூபதியும் ஸ்தத்தில் ஏற பிரபுக்கள் சேவை
செய்தி, புனிதன்" என்ற புனிப்பாவலி
கற்றுப் படியும் முற்றிலும் தற்பவன்கள்
திகழ்ந்தன. புத்திரபாக்கியம் கிடைத்தது.
பூர்விகச் சொத்தில் உமது க.ரினாமைய
நிலை நாட்டினீர்கள், தற்சமயம் குரு
பகவான் லே வகுதிறார், தீசம் பெறு
திறார். ஆறாமிடம் என்பது ரோக குண
ப்ராப்தஸ்தானம். இதனாக் கடன் தீரும்.
கீக்குடைய குரு லே வருவதால் புதிய
முயற்சிகளில் அபார வெற்றி கிட்டுமும்,
சத்த ஜெயம் உண்டாகும். தெய்விகப்
பிரார்த்தனைகளை செய்து முடிப்பீர்கள்.

குரு பகவானின் வேறு பார்வையி
னால் உமது ராசிக்கு 10வது வீட்டைப்
பார்வை செய்வதால் வேவை தேடு
பவர்களுக்கு வேவை கிட்டுமும். இழந்த
பதவியை மீண்டும் பெறலாம். சாதக
மான இடமாற்றம் கிட்டுமும்.

குரு பகவானின் 7வது பார்வையி
னால் உமது ராசிக்கு 13வது வீட்டைப்
பார்ப்பதால் கபலிரயம் உண்டாகும்.
கடன் தீரும். பகைவனும் நண்பன்
ஆவான். புனித ஸ்தல வரத்தினை செய்வ
வாய்ப்பு கிட்டுமும். நம்பதி இடையில்
அன்பு அதிகமாகும்.

குரு பகவானின் 8வது பார்வையி
னால் உமது ராசிக்கு 8வது வீட்டைப்
பார்வை செய்வதால் வாக்கினால் ஜீவ
னம் புரியோர் ஏற்றம் அடைவார். சிவர்
வழக்கு மன்றம் வரை செயல்படும்

தேரும்.

பொதுவாக

ஆறாமிடத்து குரு பக
வான் ஆறுதலும் கொடுப்
பார். அன்னியும் கொடுப்
பார். அச்சம் வேண்டாம்.

1.5.2009 முதல் 31.7.2009

வரை குருபகவான் அநிரோபன

உமது ராசிக்கு 7ல் வருவதால் திருமணம்
ஆகாதவர்களுக்கு திருமணம் ஆகும்.

17.6.2009 முதல் 13.10.2009 வரை ஸ்ரீ
பகவான் வக் கதிரில் சஞ்சாரம் செய்
திறார். இதனால் முன் அறிமுகம் இல்
லாதவர்களிடம் நட்பு பரபாட்ட வேண்
டாம். பணம் கொடுக்கல் வாங்கலில்
மிகக் கச்சரிக்கை தேவை.

மகம் நட்சத்திரத்தில் பிறந்தவர்
கனே, உங்களுக்கு தற்சமயம் எங்கும்
தடை எதிலும் தடை உண்டாகும்.
விநாயகரை நினைசி வழிபட்டு உமது
அன்றாட அலுவலைத் தொடரவும்.

பூரம் நட்சத்திரத்தில் பிறந்தவர்
களுக்கு மிகுத்த யோகத்தையும் தன
ப்ராப்தியையும் தரும். சிவர் கதைத்
துறையில் சிரவேசிப்பர்.

உத்திரம் நட்சத்திரத்தில் பிறந்தவர்
களின் உழைப்புக்கும் முயற்சிக்கும்
தல்ல காலம். அரசு வழி செய்வாக்கு
பெருகும். நல்வெளி நட்பு உமது
வாழ்வில் திருப்பி முனை உண்டாக்கும்.

பரிசுரம்: உமது ராசிக்கு 6, 7ல் குரு
பகவான், 1, 2ல் சனி, 6, 7ல் ராகு கேது
சஞ்சாரம். பிரதோஷ காலத்தில் சிவாலய
தரிசனம் செய்க. நினைசி குரிய வழிபாடு
செய்க. பிரதி விவாழன் தட்சிணை
மூர்த்திக்கு தெய் தீபம் ஏற்றவும். பிரதி
சனிக்கிழமை சனி பகவானுக்கு என் தீபம்
ஏற்றி வழிபடவும். உடல் ஊனமுற்றோ
ருக்கு காலணி, போச்சுவ, ஊன்றுகோல்
என தூணம் செய்யலாம்.

(உத்திரம்)

2,3,4ஆம்

பாதங்கள்,

ஹஸ்தம், சித்திரை 1, 2

பாதங்கள்)

கன்னிராசி வாசகர்களை)

கன்னி



உமது ராசி உபய ராசி. பெண் ராசி. திசு ராசி. குரு பகவான் சிறித்த போது கடின உழைப்பு இருந்தது. உரிய பவன் இய்வை. வீடு/ மனை வாங்க நிட்டமிட்டது நடக்கவில்லை. தற் சமயம் குரு பகவான் 5ல் வருகிறார். இதனால் பெயரும் புகழும் சேரும். மகன்(அ), மகள் திருமணம் நடக்கும். குரு ராசு இளைவினால் எதிர்பாராத தன்வாபமும் வெளி நாட்டுப் பிரயாண அனுபவமும் கிட்டும்.

குருபகவானின் 5வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 5வது வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் தந்தை மூலம் தன்வாபம் கிட்டும்

குரு பகவானின் 7வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 11வது வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் மூத்த சகோதர வழியில் உதவிகள் கிட்டும். பதவி உயர்வுக்கு இடமுண்டு. விவாகரத்து பெற்றவர்கள் மறுமணம் புரிவர். கடன் கணிசமாகக் குறையும். வெற்றிகள் குவியும்.

குரு பகவானின் 8வது பார்வையினால் உமது ஜென்மராளையைப் பார்வை செய்வதால் 'குரு பார்க்க கோடி நிவர்த்தி' என்ற கூற்றுக்கிணங்க திருமணத் தடை வியலும். இடப் பெயர்ச்சி கிட்டும். கணவன் - மனைவி இடையில் கருத்து வேற்றுமை விரலும்.

பொதுவாக ஐந்தாமிடத்துக்கு வரும் குருபகவான் மட்டற்ற மகிழ்ச்சியும் குறைவற்ற செய்வத்தையும் தருவார்.

1.5.2009

முதல் 37.7.2009

வரை குரு பகவான்

அதிகாரமாக உமது

ராசிக்கு 5ல் வருவதால்

கடன் திரும். வழக்கில்

வெற்றி கிட்டும். தாயார் மூலம்

தன்வாபி பெருகும். தீராத

தோஷம் திரும். நாட்பட்ட விரோதம் முடிவுக்கு வரும்.

17.6.2009 முதல் 13.10.2009 வரை குரு பகவான் வக்ரமாக சஞ்சாரம் செய்வதால் கொடுக்கல் வாங்கலில் மிக்க கவனம் தேவை. போக்குவரத்தில் எச்சரிக்கை தேவை. வீடு மனை பூமி வாய்க்கும் போது கணவன் - மனைவி இடையில் விட்டுக்கொடுத்துப் போவது நவம்.

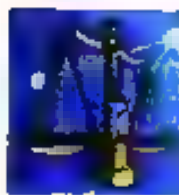
உத்திரம் நட்சத்திரத்தில் பிறந்தவர் களுக்கு அரசு அனுபவம் கிட்டும். பெயர் புகழ் சேரும். கடன் பணிபுரிவோர் பெரும் ஒத்துழைப்பு தருவர்.

ஹஸ்தம் நட்சத்திரத்தில் பிறந்தவர் களுக்கு வாய்ப்பு பெருகும். உத்தியோக சந்தர்ப்பங்களுக்கு பதவி உயர்வு கிட்டும். தண்ட கால கணவுகள் தன்வாகும்.

சித்திரை நட்சத்திரத்தில் பிறந்தவர் களுக்கு கடன் தொல்லை கவனம் அளித்தாலும், விரைவில் விலகி ஆறுதல் தரும்.

பரிசாரம்: உமது ராசிக்கு 5, 5ல் குருபகவான் 12, 1ல் சனி பகவான், ராசு கேது முன்றலே 5, 11ல் சஞ்சாரம். ஊரே நினைசி சூரிய வழிபாடு செய்க, பிரதி விவாழன் தட்சிணாமூர்த்திக்கு ஒரு சதுரவாசை மஞ்சள் திரை நாளில் 3 பிடி கொண்டைக் கடையை தாம்பூல நட்சி கணவன் கம்பிபித்து. நெய் விசங்க ஏற்றி மூலவை அய்லது கில்லத்தால் அர்ச்சனை செய்க. துவிசைமம் படைக்கவும், பிரதோஷ காலத்தில் சிவாலய தரிசனம் செய்க.

(சித்திரை
3,4ஆம்
பாதங்கள், கவாதி,
விசாகம் 1, 2, 3ஆம்
பாதங்கள்)



துலாம்

துலாம் ராசி வாசகர்களே! இது சரராசி, ஆன் ராசி, காற்று ராசி. குரு பகவான் 3விருத்துபோது சரளமான பணப்புழக்கம் இருந்தது. சிறு சிறு பலனங்கள் உற்சாகம் அளித்தன. இளைப சகோதர வழியில் உதவியும் ஒத்தாசையும் கிடைத்தன. தூர தேசத்தி லிருந்து நற்செய்திகள் வந்தன. பெயரும் புகழும் உடின. குரு பகவான் 4ல் வகுவிதார். 'நாலின் குரு நன்மை செய் யார்' என்பது கருதிகள் கூற்றாகும். என்னும் உமது ராசிக்கு 3, 6க்குடையவர் 4ல் வகுவதால் கெடு பலன்கள் குறைந்தே காணும். 'கெட்டவன் கெட்டடிபுல் கிட்டடிடும் ராஜ்யோகம்'- என்ற கூற்றை நினைவில் கொள்க.

குரு பகவான் தனது 5வது பார்வை யினால் உமது ராசிக்கு 5வது வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் நீண்டகால கனவு கள் தனவாகும். புதிய முயற்சிகளில் வெற்றி கிட்டும்.

குரு பகவானின் 7வது பார்வையி னால் உமது ராசிக்கு 10வது வீட்டை பார்வை செய்வதால் தந்தை மூலம் தன லாபம் பெருகும். வேலை இய்வாதவர் களுக்கு வேலை கிடைக்கும்.

குரு பகவானின் 9வது பார்வையி னால் உமது ராசிக்கு 13வது வீட்டை பார்வை செய்வதால் பிரிந்த தம்பதிகள் இணைந்து வாழ வாழ்ப்பு உள்ளது. குடும்பத்தில் சுபச் செலவுகள் வந்த வண்ணமிருக்கும். கடன் கணிசமாகத் தீரும்.

1.5.2009 முதல் 31.7.2009 வரை குரு பகவான் அதிசாரமாக உமது ராசிக்கு 5ல்

வகுவிதார்.

இதனால் புத்திர பாக்கியம் கிட்டும். பூர்விகச் சொத்தில் வில் வங்கம் தீரும். கடன் தீரும். பதவி உயர்வு கிட்டும்.

17.5.2009 முதல் 31.7.2009

வரை குரு பகவான் வக்ரகதிகில் சஞ்சாரம் செய்வதால் கொடுக்கல் வாங்கலில் மிக்க கவனம் தேவை.

சித்திரை நட்சத்திரத்தில் பிறந்தவர் களுக்கு வீடு / மனை என சேர்க்கை உண்டாகும்.

கவாதி நட்சத்திரத்தில் பிறந்தவர் களுக்கு எதிர் பாராத நன்லாபம் கிட்டும். ஹேஷ்ய பேரம் அதிக லாபம் தரும். கணினி, எலக்ட்ரிகல், எலக்ட்ரானிக்ஸ், டிராவல் ஏஜென்ஸி போன்றவை லாபம் தரும்.

விசாகம் நட்சத்திரத்தில் பிறந்தவர் களுக்கு ராஜ்யோக பலன்கள் கிட்டும். ஆவயத் திருப்பணிகளில் சுடுபட வாழ்ப்பு உள்ளது. செல்வந்தர்களின் தப்பு கிட்டும் கடன் கணிசமாக தீருய். வீடு / மனை போன்றவற்றில் மராமத்து பணிகள் திகழும். புதிய வீடு / வாகனம் வாங்கவும் இடமுண்டு.

பகிராம்: குரு பகவான் 4, 5ல் சனி பகவான் 11, 12ல் ராகு, கேது முறையே 4, 10ல் அதிசாரம் செய்வர். இதனால் பிரதி வியாழன் தட்சிணாமூர்த்திக்கு நெய் தீபம் ஏற்றி, மஞ்சள் நிற மலர்கள் சாத்தி, வில்லம் அல்லது வன்னி இலை களால் அர்ச்சனை செய்க. "ஓம் நமோ தட்சிணா மூர்த்தியே நம" என்று ஜெபிக்கவும். பிரதோஷ காலத்திலே சிவாலய தரிசனம் செய்து, சிவ புராணம் பார்யணம் செய்யவும். பிரதி சனிக் கிழமை, சனி பகவானுக்கு எள் தீபம் ஏற்றவும். ஏனாற்களுக்கு இயன்ற அளவு தானம் செய்யவும்.

(விசாகம்
4ஆம் பாதம்,
அனுஷம்,
கேட்டை)



விருச்சிகம்

விருச்சிக ராசி வாசகர் கனோ இது ஸ்திர ராசி. பெண் ராசி. தீர் ராசி. குருபகவான் திருத்தபோது குடும்பத்தில் கபகாசி யம் திகழ்த்தன. உமது வாக்கிற்கும் நல்வ மதிப்பும் கிடைத்தது. புதிய வண்டி வாசன சேர்க்கை உண்டாகிற்று. எனினும் கடன் குறைந்த பாடியவை. தற்சமயம் குருபகவான் 3ல் வருவிறார். இதனால் சரணமாக பணப்புழக்கம் உண்டாகும். வெளிநாடு செய்வ வாய்ப்பு கிட்டும்.

திருமணம் ஆகாதவர்களுக்கு திருமணம் ஆகும். துரதேசத்திலிருந்து தற்செய்திகள் வரும். உணவன் மனைவியி் இடையில் அன்போன்பம் அதிகம் ஏற்படும். தொழில் தனம் பெருகும்.

குரு பகவானின் வேது பார்வையி னால் வேது வீட்டைப் பார்வை செய்வ தால் தந்தையிடம் கருத்து வேறுபாடு விவகும். திருப்பணிகளில் ஈடுபட இடமுண்டு. உமது மகன் அல்வதுமகன் உமக்கு பெருமை சேர்ப்பர். ஏற்றுமதி இறக்குமதி வானியம் சிறப்படையும்.

குரு பகவானின் வேது பார்வையி னால் உமது ராசிக்கு 11 வது வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் செய்தொழில் எதுவானாலும் அதில் லாபம் மிகுந்து காணும். மூத்த சகோதர வழியில் அனு கூலம் கிட்டும். விவாகரத்து பெற்றவர் களுக்கு மறுமணம் புரிய வாய்ப்பு கூடும். எனினும் 3, 5க்குடைய குரு பகவான் 3ல் தீர்சம் அடைவதால் கொடுக்கல் வாங்கலிலும் பூர்விகச் சொத்தை கையாள்வதிலும் மிக்க

எச்சரிக்கை
தேவை.

1.5.2009 முதல்

31.7.2009 வரை குரு பகவான் அதிகாரமாக உமது ராசிக்கு 4ல் வருவதால் அரசு வழி அனுகூலம் கிட்டும். தந்தை மூலம் தன வசதி

பெருகும். வீடு, மனை, வண்டி, வாகனம் என வாங்க இடமுண்டு.

17.8.2009 முதல் 13.10.2009 வரை குரு பகவான் வக்ர கதிலில் சஞ்சாரம். இத னால் எதிர்பாராத சிக்கல் உண்டாகும். எனினும் 3ல் உள்ள யோகக்காரன் ராகுவின் கருணையினால் எப்படியோ சமாளித்து விடுவீர்கள்.

மூர்த்திகர நிர்ணயத்தில் ஸ்வர்ண மூர்த்திகரம் வருவதால் தங்க ஆபரணச் சேர்க்கை உண்டாகும்.

விசாகம் நட்சத்திரத்தில் பிறந்தவர் களுக்கு வாக்கினால் ஸீவனம் புரிபவர் கள் ஏற்றம் பெறுவர். குடும்பத்தில் அமைதி ஆரோகிசியம் சாத்தி உண் டாகும்.

அனுஷம் நட்சத்திரத்தில் பிறந்தவர் களில் எதிர்பாராத அனுகூலம் கிட்டும். நல்வபணிவாட்கள் கிடைப்பவர். வீடு, வண்டி யோகம் அமையும்.

கேட்டை நட்சத்திரத்தில் பிறந்தவர் களுக்கு கபகாசியம் நடக்கும். வாக்கி னால் வனமும் நலமும் சேரும். ஷேர் மார்க்கெட்டில் எச்சரிக்கை தேவை.

புலகம்: உமது ராசிக்கு 3, 4ல் குரு பகவான், 10, 11ல் சனி பகவான், சாசு கேது மூன்றையே 3, 9ல் என சஞ்சாரம் செய்கின்றனர். பிரதி விபரமும் தட்சிணா மூர்த்திக்கு ஒரு சதுரமான மஞ்சள் நிறத் தாளில் 3 பிடி வெள்ளைத் கடலையை தாம்பூல தட்சிணையுடன் சமர்ப்பித்து நெய்தீபம் ஏற்றி வழிபட்டு 3 முறை வலம் வந்து 3 முறை வீழ்த்து வணங்கவும்.

**(மூலம்,
பூரடம்,
உத்திராடம் 1ஆம்
பாதம்)**



தனுசு ராசி வர்க்கங்கள்

இது உபவராசி, ஆன் ராசி.
தெகுப்பு ராசி, குரு பகவான்
1ல் சஞ்சரித்த போது, இது குரு
பகவானின் ஆட்சி வீடு என்பதால்
எவ்வித இடைபுரிக்ந்தி இயல்பாகவே
நடத்தன. '1,8,9க்கு அபிபர் பாபிலே
ஆனாலும் சுபப் பலனையே நகுவார்'
என்ற ஜோதிடக் கூற்றுக்கிணங்க, தன்
மையே நடத்தன. மீதான பேதம்
உண்டானது, தொழில் வழியில் சந்
தோஷம் நிலவியது.

தற்மையம் குரு பகவான் 2ல் வருவ
தால் சரளமான பணப்புழக்கம் உண்டா
கும். வாக்கினால் தனவாபம் பெறலாம்.
குடும்பத்தில் சுபகாரியம் நடக்கும்.
தொழில் வழி அனுகூலம் விட்டும்.

குரு பகவானின் 3வது பார்வை
வினால் உமது ராசிக்கு வேறு விட்டை
பார்வை செய்வதால் உடன் நீரும்.
விஜோதிகள் விவசாயம், வராத உடன்
நிகும்பி வரும். கோர்ட் வழக்குகள்
சாதகமாக தீர்ப்பு விட்டும்.

குரு பகவானின் 4வது பார்வை
வினால் உமது ராசிக்கு வேறு விட்டை
பார்வை செய்வதால் வாக்கினால்
வளமும் நலமும் சேரும். எந்நிலம்
நேரடி கவனம் தேவை.

குரு பகவானின் 5வது பார்வை
வினால் உமது ராசிக்கு 10வது விட்டைப்
பார்வை செய்வதால் தொழில் நிலை
யில் புதிய மாற்றங்கள் செய்வீர்கள்.
வேலை தேடுபவர்களுக்கு தற்செய்தி
விட்டும்.

1.5.2009 முதல் 31.7.2009 வரை குரு

பகவான்

உமது ராசிக்கு
அதிசாரமாக 3ல் வரு
கிறார். இதனால் சரள
மான பணப்புழக்கம் உன்
டாகும்.

17.6.2009 முதல் 13.10.2009

வரை குரு பகவான் வர்க்கத்தில்

சஞ்சாரம் செய்வதால் பணம் கையாளும்
பணியிலிருப்பவர்கள் மிகவும் கவன
முடன் பணி புரிதல் அவசியம். பிரபா
ஷத்தின்போது உமது உடமைகளில்
தனிக் கவனம் செலுத்துவது நலம்.
வெளி தரடு செய்வோர் பிரயாண ஆவ
னங்களை சரிபார்த்து எடுத்துச் செய்
வதும்.

மூலம் நட்சத்திரத்தில் பிறத்தவர்
களுக்கு தேர்வில் வெற்றி விட்டும்.

பூரடம் நட்சத்திரத்தில் பிறத்தவர்
களுக்கு தண்டகால கோரிக்கைகள்
நிறைவேறும்.

உத்திராடம் நட்சத்திரத்தில் பிறத்த
வர்களுக்கு அரசு வழி அனுகூலம்
தேடிவரும்.

பரிவாசம்: உமது ராசிக்கு 2, 3ல் குரு
பகவான், 9, 10ல் சனி பகவான் ராசு கேது
முறையே 2, 8ல் சஞ்சாரம். இதனால் புநீ
நட்சினாஸூத்திக்கு மஞ்சள் வஸ்திரம்
செத்தி தெப்தீபம் ஏற்றி கொண்டைக்
கூடை, சூதவேத்யம் படைத்து, 3 முறை
வலம் வந்து 3 முறை வீழ்ந்து வணங்
கவும், தட்சினாஸூத்தி மத்திரம் ஐயுபித்
கவும், வேத பாராயணம் செய்வோருக்கு
புத்தகம், ஆசனப் பலகை, விசிறி
போன்றவற்றை தானமாக வழங்கலாம்.
பிரதோஷ வாலத்தில் சிவாலய அபிஷே
கத்துக்கு கெட்டியத் தனிக் வாங்கித்
தரவும். தினாசி விதாயகர் வழிபாடு
செய்யவும். 'காரியசித்தி மாலை' பாடி
வணம் செய்ய்க.

(உத்திரபம்
2, 3, 4ஆம்
பாதுங்கள்,
திருவேணாம்,
அவிட்டம் 1, 2ஆம்
பாதுங்கள்)



மகரம்

பெறுவர்,
எனினும் யாருக்
கும் ஜாமீன்
கையெழுத்து போட
வேண்டாம்.

17.6.2008 முதல் 23.10.2008

வரை குரு பகவான் வர்க்
கதிரில் சஞ்சரிப்பார். இதனால்

மகர ராசி வாசகர்களே) இது
சுர ராசி. பெண் ராசி. ஜன ராசி. குரு
பகவான் உமது ராசிக்கு 12ம் இருந்த
போது சுபச் செயல்கள் வந்தன. சுக்
போகம், சுக் செய்க்யம் என அடுக்கடுக்
காக வந்தன. உத்தியோக வழியில்
விரும்பிய மாற்றங்கள் வந்தன. கடன்
தீர்ந்தன. கவனங்கள் கதிர் முகம்
கொண்ட பணிபோல விவகினை. கதிர்
பாராத செயல்கள் வந்தன.

குரு பகவான் தற்சமயம் உமது
ஜென்ம ராசியில் வருகிறார். குரு
பகவான் உமது ராசிக்கு 12, 3க்கு
உண்டாயவர். இதனால் ஸ்தான பேதம்
உண்டாகும். எதிர்பாராத செயல்கள்
உண்டாகும்.

குரு பகவானின் 5வது பார்வை
லாய் உமது ராசிக்கு 5வது வீட்டைப்
பார்வை செய்வதால், பூர்விகச்
சொத்தில் வில்லங்கம் தீரும்.

குரு பகவானின் 7வது பார்வை
லினால் 7வது வீட்டைப் பார்வை
செய்வதால் திருமணம் ஆகாதவர்
கனக்கு திருமணம் ஆகும். தொழில்
வழியில் முன்னேற்றம் கிட்டும். பெண்
களால் வாழ்வில் நலம் கூடும்.

குரு பகவானின் 5வது பார்வை
லாய் 5வது வீட்டைப் பார்வை செய்வ
தால் முதலீடு பெருகும். ஏற்றுமதி
இறக்குமதி வானிபம் சிறப்படைதல்.

1.5.2008 முதல் 31.7.2008 வரை குரு
பகவான் அதிகாரமாக உமது ராசிக்கு 5ம்
வருவதால் வரக்கினால் தனலாபம்

பிரயாணத்தில் மிக மிக கவனம் தேவை.
அகால உறக்கம், அகால உணவு தவிரக்
கவும். பணம் கொடுக்கல் வாங்கலில்
எச்சரிக்கையுடன் இருக்கவும்.

உத்திரபம் நட்சத்திரத்தில் பிறந்த
வர்கள், குறுக்கீடுகளைத் தகர்ந்து முன்
னேற்றம் காண்பீர்கள்.

திருவேணாம் நட்சத்திரத்தில் பிறந்த
வர்களே, உமது நட்சத்திர நாயகன்
சத்திரன். குரு சத்திரன் சாரத்தில் சஞ்
சரிக்கலாம். மிகவும் உன்னதமான பலன்
திகழும். குரு சத்திரயோகம் உண்டா
கிறது. பெண்உளால் வாழ்வில் சத்
தோஷம் பெருகும்.

அவிட்டம் நட்சத்திரத்தில் பிறந்தவர்
களுக்கு, தொழில் வழி அறுபுவம்
கிட்டும். வீடு, மனை, எல்லைப் எவ
வாங்கலாம். அரசியலில் செல்வாக்கு
பெறலாம். தாயர் வழிநிலை சுகோதர
வழிநிலை உதவிகள் தேடிவரும். உமது
நீண்டகால கணவுகள் தனலாகும். எது
எப்படி இருப்பினும் கடினமாக
உழைத்து, கணிசமாக லாபம் கட்டுங்
கம்.

பகிராமம்: உமது ராசிக்கு 1, 2ல்
குருபகவான், 8, 9ல் சுனி பகவான், ராகு,
கேது மூன்றையே 1, 7ல் என சஞ்சாரம்
செய்கின்றனர். தினசரி விநாயகர் வழி
பாடு செய்க. பிரதி செல்லாய், துர்க்கா
பூசை பிரதி விநாயகன் பூதி தட்சிணா
மூத்திக்கு மஞ்சள் வண்ண மலர்களால்
பூசை செய்யவும்.

(அவிட்டம்)
3, 4ஆம்
பாதங்கள், சதயம்,
பூட்டாதி 1, 2, 3ஆம்
பாதங்கள்)



கும்பம்

கும்பராசி வாசகர்களே!

இது உத்திர ராசி. ஆன் ராசி.

காற்று ராசி. குருபகவான் 11விருத்த போது உமது எண்ணம் அப்படியே நிறைவேறியது. விவாகரத்தானவர்கள் மறுமணம் புரிய நேர்ந்தது.

குருபகவான் தற்சமயம் 12ல் வருவதால் சுபச் செலவுகள் அடுக்கடுக்காக வந்த வண்ணம் இருக்கும். உவ்வாசமான உறக்கம், சத்தோஷம், பட்டு நீதாம்பரம், பஞ்சனை என மகிழ்ச்சி வெள்ளத்தில் மிதக்கலாம். கடன் தீரும். குருபகவான் 12விருந்து கொண்டு தமது 5, 7, 9 பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 4, 5, 8 ஆகிய வீடுகளைப் பார்வை செய்வார்.

குருபகவானில் 5வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 3வது வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் புதிய வீடு, மனை வாங்கலாம்.

குருபகவானில் 7வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 6ம் வீட்டைப் பார்வை செய்வதால், கடன் தீரும். வழக்கில் வெற்றி கிட்டும்.

குருபகவானின் 8வது பார்வையினால் 8வது வீட்டைப் பார்வை செய்வதால், வாக்கினால், வனமும் தலமும் சேரும். தந்தை மூலம் தனவரவுக்கு இடமுண்டு. புதிய முயற்சிகளில் அபா வெற்றி கிட்டும்.

1.5.2009 முதல் 31.7.2009 வரை அதிசாரமாக உமது ஜென்ம ராசியில் வகுகிறார். 3, 11க்கு உடையகுரு ஜென்மத்தில் வருவதால் லாபம் மிகும். சாமான பண வரவுக்கு இடமுண்டு.

குடும்பத்தில்

சுபச் செலவு

சுளுக்கு ஏற்ப பணம்

கிட்டும். வெளிதாட்டு

தொடர்பு கிட்டும். தனவந்தர்

கலின் தட்டி கிட்டும்.

17.6.2009 முதல் 13.10.2009

வரை குரு பகவான் வக்கதிலின்

சஞ்சரிக்கிறார். இதனால் கொடுக்கக் கூடிய கலியம் மிகவும் கவனம் தேவை. பதவி உயர்வு தாமதம் ஆகும். விவா பாடுகளுக்கு லாபம் முடங்கும். மரு வேண்டிய பக்கிகள் வரும் ஆவந் திரமம் தியவும்.

அவிட்டம் நட்சத்திரத்தில் பிறந்தவர் சுளுக்கு பெயரும் புகழும் சேரும். அணைத்து முயற்சிகளும் வெற்றி தரும்.

சதயம் நட்சத்திரத்தில் பிறந்தவர் சுளுக்கு வாழ்வில் முக்கியமான திருப் பத்தை உண்டாக்கும். பண வரவு கிடுப்தி தரும். கடன் தீரும்.

பூட்டாதி நட்சத்திரத்தில் பிறந்தவர் சுளுக்கு தன தான்வ சம்பத்து பெருகும். வலிநோய் புதிய தொடக்கம் எதுவா னாலும் மிகுந்த முன் பேச்சுணவுடன் செய்வார்.

பரிவாரம் குருபகவான் உமது ராசிக்கு 12, 1ல் ராசி பகவான், உமது ராசிக்கு 7, 8ல் ராசி கேது முறையே 12, 6ல் சஞ்சாரம். இதனால் பிரதி வியாழன் தட்சிணாமூர்த்திக்கு நெய் தீபம் ஏற்றி மஞ்சள் வண்ண மலர்கள் சாத்தி அர்ச்சனை செய்க. தட்சிணாமூர்த்தி அங்குடம், கலசம் பரையணம் செய்க. பிரதி சனிகிழமை சனி பகவானுக்கு தீபோற்பவ மலர் சாந்தி என் தீபம் ஏற்றி வழிபடவும். ஐந்துகள் உடல் ஐனமுற் றோருக்கு இயன்ற அளவு தான தம் செய்க, கசிகைக்கு அன்ன மிடவும். பிறதோஷ காலத்தில் சிவாலய தரிசனம் செய்க.

**(முட்டாதி
உதும் பாதம்,
உத்திரட்டாதி,
ரேவதி)**



மீனம்

17.6.2008

முதல் 12.10.2008

வரை குருபகவான்
வக்ரமாக சஞ்சாரம்
செய்திறார். இதனால் உடல்
தலையில் கவனம் தேவை.
பணம் கையாளும் பொறுப்பில்
இருப்பவர்கள் மிகவும் எச்சரிக்க

பிண ராசி வாசகர்களே

இது உபய ராசி. பெண் ராசி, ஆண் ராசி, குருபகவான் உமது ராசிக்கு 10விருத்த போது உமது உத்தியோகம் தொழில் போன்றவற்றில் மிகுந்த கஷ்டமும் பரபரப்பும் திணறிவது. குடும்பத்தில் கபகாரியம் நடந்தது.

குரு பகவான் 11ல் வருவதால் பதவி உயர்வு கிட்டும். கடன் தீரும். தோல் தீரும். எதிர்பாராத தன்மையம் கிட்டும்.

குருபகவானின் 5வது பார்வையினால் உமது ராசிக்கு 3வது வீட்டைப் பார்ப்பதால் இளைய சகோதர வழியில் ஏற்றம் கிட்டும். சரணமான பணப்புழக்கம் உண்டாகும். தூர நேசத்திலிருந்து தற்செய்திகள் வரும். கிணர் வெளிநாடு செல்லவும் தோரும்.

குரு பகவானின் 3வது பார்வையினால் 7வது வீட்டைப் பார்வை செய்வதால் திருமணம் ஆகாதவர்களுக்குத் திருமணம் ஆகும். தீண்ட கால சூழிக் கோள் திறைவேறும். புதிய தொழிலில் ஈடுபடலாம்.

குரு பகவானின் 7வது பார்வையினால் 3வது வீட்டை பார்வை செய்வதால் புத்திர பாக்ஷியம் கிட்டும். பூர்விகர் சொத்தில் வில்லங்கம் தீரும். தேர்த்திக் கடன்களை சொலுத்துவீர்கள்.

1.5.2008 முதல் 31.7.2008 வரை குரு பகவான் அதிசாரமாக உமது ராசிக்கு 12ல் வருகிறார். இதனால் தொழில் வழி பிரயாணங்களில் பணம் செலவாகும். வீடு, மனை, வாகனம் வாங்குவதில் முதலீடு செய்வீர்கள். எதிர்பாராத செலவுகள் வரும்.

கையாக பணிபுரிதல் அவசியம்.

முட்டாதி தட்சத்திரத்தில் பிறந்தவர்கள் போட்டித் தேர்வுகளில் வெற்றி பெறுவீர்கள். எதிர்ப்புகளை, தடைகளைத் தகர்ந்து, முன்னேறுவீர்கள். பதவி உயர்வு கிட்டும். சரணமான பொருளாதார திணை உங்களை மகிழ்ச்சிக் கடலில் ஆழ்த்தும்.

உத்திரட்டாதி தட்சத்திரத்தில் பிறந்தவர்களுக்கு உபச் செலவுகள் வரும். விருத்தினர்கள் வருகை அதிகரிக்கும். வரவேண்டிய பாக்ஷிகள் வருவாகும். வீடு வாங்க கடன் கிடைக்கும். புதிய வீட்டில் குடியேறலாம்.

ரேவதி தட்சத்திரத்தில் பிறந்தவர்களுக்கு உபச் படிப்புக்கு வெளி நாடு செல்ல இடமுண்டு. வழக்குகளில் சாதகமாகத் தீர்ப்பு கிட்டும்.

பகிஷ்ஞ் குருபகவான் மூன்று ராசிக்கு 11, 12ல், சனி பகவான் 6, 7ல், ஈரது, வேறு முறையே 11, 5ல் சஞ்சாரம். பிரதி விபரம், சூ தட்சிணாமூர்த்திக்கு தெய் தீபம் ஏற்றி மஞ்சள் நிற மலர்கள் சந்தி கொண்டைக் கடன்களைய தாம்பூல தட்சிணாமூர்தன் சமர்ப்பித்து, அம்சித்து வணங்கவும், 3 முறை வலம் வந்து 3 முறை வீழ்த்து வணங்கவும். பிரதி சனிக்கிழமை, சனி பகவானுக்கு தீபம் ஏற்றவும். சமஸ்தானக்கு தீபம் அளவு தரம் செய்க. பிரதேசக் காவத்தில் சிவாலயம் சென்று வில்ல அர்ச்சனை செய்க.

அம்பாரி யானை கோலம்!



நடுவில் 21 புள்ளி நேர் புள்ளி கடைசியில் 1 புள்ளி
நான்கு மூலைகளிலும் தனியாக 4 வரிசை 7 புள்ளி.
5 புள்ளி. 3 புள்ளி 1 புள்ளி வைத்து
நான்கு யானைகளையும் வரையவும்

கமலா ராஜகோகரன்.
பொன்னாச்சி

மாங்கையர் மலர்

டிசம்பர் 2008 இதழின் திணைப்பு

கொக்கோ பிஸ்கட்

தேவையான பொருட்கள்:

ஈரதா - 1½ கப், தூள் சர்க்கரை - 3 கப், குடைய லாட் - ½ கப், ஓயில் விரிசல் - 1 கப், கொக்கோ - 5 கப், சைலாப் கோடா - 1 கப், வான்லொப் - 5 கப்.

செய்முறை: சலித்த கொக்கோ ஈரதாவுடன், லாடில் கலந்து சர்க்கரைப் பொடி, சைலாப் கோடா, விரிசல், வான்லொப் கலந்து, வடிவமைத்து 160°C குட்டில் பேக் செய்து.

மெதுராணி செல்லம் வாங்கும்
கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்

64!



மாங்கையர் மலர்

டிசம்பர் 2008 இதழின் திணைப்பு

கொக்கோ பிஸ்கட்

தேவையான பொருட்கள்:

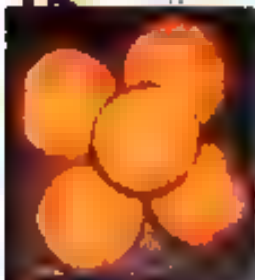
ஈரதா - 1½ கப், தூள் சர்க்கரை - 3 கப், குடைய லாட் - ½ கப், ஓயில் விரிசல் - 1 கப், கொக்கோ - 5 கப், சைலாப் கோடா - 1 கப், வான்லொப் - 5 கப்.

செய்முறை: சலித்த கொக்கோ ஈரதாவுடன், லாடில் கலந்து சர்க்கரைப் பொடி, சைலாப் கோடா, விரிசல், வான்லொப் கலந்து, வடிவமைத்து 160°C குட்டில் பேக் செய்து.

மெதுராணி செல்லம் வாங்கும்
கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்

64!





சீஸ் பிஸ்கட்

தேவையான பொருட்கள்:

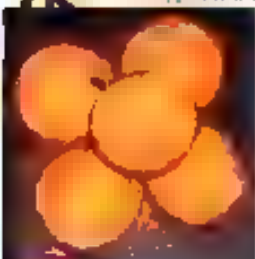
துருவிய சீஸ் - 50 கிராம் (மிட்லா சீஸ் அல்ல),
எமதா - 200 கிராம், பொடித்த சர்க்கரை - 50 கிராம்,
வாஸ்பதி - 100 கிராம், அம்மோனியா உப்பு - $\frac{1}{2}$ ஸ்பூன்,
சைமயல் உப்பு - 1 சிட்டிகை, வெகரிலா என்ஸ் - 1 ஸ்பூன்

செய்முறை: பட்டர் பிஸ்கட்* செய்வதைப் போலவே மனைவப்
பிஸ்காட்டு. சீஸ் சேர்த்துக் கலந்து என்ஸ் கலக்கவும். நோவாக்கில்
சிப்பன் வடிவில் வெட்டி 180°C றூட்டில் பேக் செய்யவும்.

* பக்கம் : 4

தேவையான பொருட்கள்

மாங்கையார் மலர் தாத்திலும் நம்பர் 1 பக்கம் பக்கம் இது!



சீஸ் பிஸ்கட்

தேவையான பொருட்கள்:

துருவிய சீஸ் - 50 கிராம் (மிட்லா சீஸ் அல்ல),
எமதா - 200 கிராம், பொடித்த சர்க்கரை - 50 கிராம்,
வாஸ்பதி - 100 கிராம், அம்மோனியா உப்பு - $\frac{1}{2}$ ஸ்பூன்,
சைமயல் உப்பு - 1 சிட்டிகை, வெகரிலா என்ஸ் - 1 ஸ்பூன்

செய்முறை: பட்டர் பிஸ்கட்* செய்வதைப் போலவே மனைவப்
பிஸ்காட்டு. சீஸ் சேர்த்துக் கலந்து என்ஸ் கலக்கவும். நோவாக்கில்
சிப்பன் வடிவில் வெட்டி 180°C றூட்டில் பேக் செய்யவும்.

* பக்கம் : 4

தேவையான பொருட்கள்

மாங்கையார் மலர் தாத்திலும் நம்பர் 1 பக்கம் பக்கம் இது!

உப்பு பிஸ்கட்

தேவையான பொருட்கள்:

மைதா - 200 கிராம், வனஸ்பதி - 75 கிராம்,
அம்மோனியா உப்பு - 1 ஸ்பூன், உப்பு - 1 ஸ்பூன்,
சுமையல் சோடா - 1 சிட்டிகை.

செய்முறை: பட்டி பிஸ்கட்டுக்கு செப்து போஸவே
மானவக் கலந்து, கால் அங்குலம் உயரமுள்ள அப்பளமாக
இட்டு ஒரு குச்சியால் துளைகள் போட்டு, பேக்கிங்
டிரேயில் (அச்சினால் வடிவளமாக்கப்பட்ட பிஸ்கெட்டுகளை)
வைத்து 160°C குட்டில் பேக் செய்யவும்.



64!

கக்கஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்

உப்பு பிஸ்கட்

தேவையான பொருட்கள்:

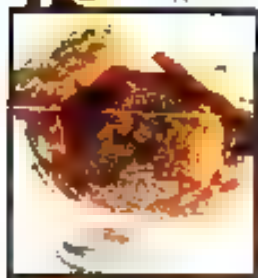
மைதா - 200 கிராம், வனஸ்பதி - 75 கிராம்,
அம்மோனியா உப்பு - 1 ஸ்பூன், உப்பு - 1 ஸ்பூன்,
சுமையல் சோடா - 1 சிட்டிகை.

செய்முறை: பட்டி பிஸ்கட்டுக்கு செப்து போஸவே
மானவக் கலந்து, கால் அங்குலம் உயரமுள்ள அப்பளமாக
இட்டு ஒரு குச்சியால் துளைகள் போட்டு, பேக்கிங்
டிரேயில் (அச்சினால் வடிவளமாக்கப்பட்ட பிஸ்கெட்டுகளை)
வைத்து 160°C குட்டில் பேக் செய்யவும்.



64!

கக்கஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்



பட்டர் பிள்கெட்

தேவையான பொருட்கள்: சலித்த மைதா - 200 கிராம், சர்க்கரைப்பொடி - 50 கிராம், வெண்ணெய் / வனஸ்பதி / மார்க்கரைன் - 100 கிராம், உப்பு - 1 சிட்டிகை, அம்மோனியா சாஸ்ட் - ½ ஸ்பூன், வெனிலா என்ஸ் - 1 ஸ்பூன்.

செய்முறை: அரைத் தம்ளர் நீரில் அம்மோனியா உப்பைக் கரைக்கவும். அத்துடன் சர்க்கரைக் கரைசலை ஊற்றிக் கலத்து, மைதா, பட்டர் சேர்த்துக் கலக்கவும். ஐந்து நிமிடங்கள் ஊறியதும் என்ஸ் சேர்த்து அரை அங்குல அப்பளமாக திட்டு, அச்சினைக் கொண்டு வடிவமைத்து, வெண்ணெய் தடவவும். மைதா தூவிய பேக்கிங் டிரேயில் வைத்து 160°C சூட்டில் இலேசான பிரஷன் கவர் வரும்வரை பேக் செய்யவும்.

சுந்தர் உபகாசன்

மங்கையா மலர் தாத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



பட்டர் பிள்கெட்

தேவையான பொருட்கள்: சலித்த மைதா - 200 கிராம், சர்க்கரைப்பொடி - 50 கிராம், வெண்ணெய் / வனஸ்பதி / மார்க்கரைன் - 100 கிராம், உப்பு - 1 சிட்டிகை, அம்மோனியா சாஸ்ட் - ½ ஸ்பூன், வெனிலா என்ஸ் - 1 ஸ்பூன்.

செய்முறை: அரைத் தம்ளர் நீரில் அம்மோனியா உப்பைக் கரைக்கவும். அத்துடன் சர்க்கரைக் கரைசலை ஊற்றிக் கலத்து, மைதா, பட்டர் சேர்த்துக் கலக்கவும். ஐந்து நிமிடங்கள் ஊறியதும் என்ஸ் சேர்த்து அரை அங்குல அப்பளமாக திட்டு, அச்சினைக் கொண்டு வடிவமைத்து, வெண்ணெய் தடவவும். மைதா தூவிய பேக்கிங் டிரேயில் வைத்து 160°C சூட்டில் இலேசான பிரஷன் கவர் வரும்வரை பேக் செய்யவும்.

சுந்தர் உபகாசன்

மங்கையா மலர் தாத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

கஞ்சு பிஸ்கட்

தேவையான பொருட்கள்: ஸமதா - 100 கிராம், வெண்ணெய் - 45 கிராம், சர்க்கரை - 30 கிராம், சலித்த கஞ்சுப்பொடி - $\frac{3}{4}$ ஸ்பூன், கோல்டன் சிரப் - 1 ஸ்பூன், மாசா தூள் - $\frac{1}{4}$ ஸ்பூன், ஸைமெல் கோடா - $\frac{1}{4}$ ஸ்பூன்.

செய்முறை: வெண்ணெயையும் சர்க்கரையும் சேர்த்து வெதிர்க விடாமல் தங்கு கூடாக்கவும். மசா தூள் மாசா தூள் பொடிமயம் சேர்த்துச் சலிக்கவும். கோடாவை சிறிது தீரில் அரைத்து, சர்க்கரைக் கலனையில் சேர்க்கவும். கஞ்சுப்பொடி சேர்த்து சப்பாத்தியைப் பதத்தில் பிரையவும். 1 மணி தேரம் கழித்து $\frac{1}{4}$ அங்குல உயரத்திற்கு அப்பளமாக இட்டு, பிஸ்கட் கூட்டால் வெட்டி, 160°C -ல் 20 நிமிடங்கள் பேக் செய்யவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்

கஞ்சு பிஸ்கட்

தேவையான பொருட்கள்: ஸமதா - 100 கிராம், வெண்ணெய் - 45 கிராம், சர்க்கரை - 30 கிராம், சலித்த கஞ்சுப்பொடி - $\frac{3}{4}$ ஸ்பூன், கோல்டன் சிரப் - 1 ஸ்பூன், மாசா தூள் - $\frac{1}{4}$ ஸ்பூன், ஸைமெல் கோடா - $\frac{1}{4}$ ஸ்பூன்.

செய்முறை: வெண்ணெயையும் சர்க்கரையும் சேர்த்து வெதிர்க விடாமல் தங்கு கூடாக்கவும். மசா தூள் மாசா தூள் பொடிமயம் சேர்த்துச் சலிக்கவும். கோடாவை சிறிது தீரில் அரைத்து, சர்க்கரைக் கலனையில் சேர்க்கவும். கஞ்சுப்பொடி சேர்த்து சப்பாத்தியைப் பதத்தில் பிரையவும். 1 மணி தேரம் கழித்து $\frac{1}{4}$ அங்குல உயரத்திற்கு அப்பளமாக இட்டு, பிஸ்கட் கூட்டால் வெட்டி, 160°C -ல் 20 நிமிடங்கள் பேக் செய்யவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்



கார பிஸ்கட்

தேவையான பொருட்கள்: எமதா - 200 கிராம்,
வணஸ்பதி - 75 கிராம், அம்மோனியா உப்பு, சமையல்
உப்பு - தலா 1 ஸ்பூன், சமையல் சோடா - 1 சிட்டிகை,
மிளகுத்தூள், காரத்தூள் - தலா ½ ஸ்பூன்

செய்முறை: உப்பு பிஸ்கட்டுக்கு* செய்ததைப் போல்
மாவு பிசைத்து, மிளகு + காரத்தூளையும் சேர்த்து சிறு
தூளைகள் போட்டு 160°C ரூட்டில் பேக் செய்யவும்.

*பக்கம் : 3

சங்கரம் உங்களுடன்

மாங்கையார் மலர் தாத்திலும் நம்பர் 1 மகளிரி் மாத இதழ்!



கார பிஸ்கட்

தேவையான பொருட்கள்: எமதா - 200 கிராம்,
வணஸ்பதி - 75 கிராம், அம்மோனியா உப்பு, சமையல்
உப்பு - தலா 1 ஸ்பூன், சமையல் சோடா - 1 சிட்டிகை,
மிளகுத்தூள், காரத்தூள் - தலா ½ ஸ்பூன்

செய்முறை: உப்பு பிஸ்கட்டுக்கு* செய்ததைப் போல்
மாவு பிசைத்து, மிளகு + காரத்தூளையும் சேர்த்து சிறு
தூளைகள் போட்டு 160°C ரூட்டில் பேக் செய்யவும்.

*பக்கம் : 3

சங்கரம் உங்களுடன்

மாங்கையார் மலர் தாத்திலும் நம்பர் 1 மகளிரி் மாத இதழ்!

காள்ன் ஃப்ளேக்ஸ் குக்கீஸ்

தேவையான பொருட்கள்:

எமதா - 250 கிராம், மார்க்கரைன் - 200 கிராம்,
வான்ஸ்பதி - 200 கிராம், பொடித்த சர்க்கரை - 180
கிராம், தொழக்கிய காள்ன் ஃப்ளேக்ஸ் - 100 கிராம்,
பேக்கிங் சோடா - 1 ஸ்பூன், வெனிலா என்ஸ் - 2
ஸ்பூன்.

செய்முறை: சர்க்கரை, வான்ஸ்பதி, சோடா கலனவைய
சுலித்த மாவுடன் சேர்த்து, வெனிலா என்ஸ் கலந்து
உருண்டைகளாகப் பிடிக்கவும். உருண்டைகளை காள்ன்
ஃப்ளேக்ஸில் புரட்டி, பேக்கிங் டிரேயில் ஓர் அங்குல
இடைவெளி விட்டு 180°C சூட்டில் பேக் செய்யவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெடஸ்

காள்ன் ஃப்ளேக்ஸ் குக்கீஸ்

தேவையான பொருட்கள்:

எமதா - 250 கிராம், மார்க்கரைன் - 200 கிராம்,
வான்ஸ்பதி - 200 கிராம், பொடித்த சர்க்கரை - 180
கிராம், தொழக்கிய காள்ன் ஃப்ளேக்ஸ் - 100 கிராம்,
பேக்கிங் சோடா - 2 ஸ்பூன், வெனிலா என்ஸ் - 2
ஸ்பூன்.

செய்முறை: சர்க்கரை, வான்ஸ்பதி, சோடா கலனவைய
சுலித்த மாவுடன் சேர்த்து, வெனிலா என்ஸ் கலந்து
உருண்டைகளாகப் பிடிக்கவும். உருண்டைகளை காள்ன்
ஃப்ளேக்ஸில் புரட்டி, பேக்கிங் டிரேயில் ஓர் அங்குல
இடைவெளி விட்டு 180°C சூட்டில் பேக் செய்யவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெடஸ்



பீதர் குக்கிஸ்

தேவையான பொருட்கள்:

ஈரமதா - 250 கிராம், வணல்பதி - 200 கிராம், பொடித்த சர்க்கரை - 180 கிராம், வறுத்துப் பொடித்த வேர்க்கடலை - 100 கிராம், பேக்கிங் சோடா - 2 ஸ்பூன், வெனிலா என்ஸ் - 2 ஸ்பூன்.

செய்முறை: கனன் ஃப்ளேவரஸ் குக்கிஸுக்கு* செய்த செய்முறையைப் பின்பற்றி, உருண்டைகளை உடலைப் பொடியில் புரட்டி எடுத்து, ஓர் அங்குல இடைவெளி விட்டு 180°C-இல் பேக் செய்வதும்.

* பக்கம் : 7

தேவையான பொருட்கள்:

மங்கையர் மலர் தாத்தியம் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்



பீதர் குக்கிஸ்

தேவையான பொருட்கள்:

ஈரமதா - 250 கிராம், வணல்பதி - 200 கிராம், பொடித்த சர்க்கரை - 180 கிராம், வறுத்துப் பொடித்த வேர்க்கடலை - 100 கிராம், பேக்கிங் சோடா - 2 ஸ்பூன், வெனிலா என்ஸ் - 2 ஸ்பூன்.

செய்முறை: கனன் ஃப்ளேவரஸ் குக்கிஸுக்கு* செய்த செய்முறையைப் பின்பற்றி, உருண்டைகளை உடலைப் பொடியில் புரட்டி எடுத்து, ஓர் அங்குல இடைவெளி விட்டு 180°C-இல் பேக் செய்வதும்.

* பக்கம் : 7

தேவையான பொருட்கள்:

மங்கையர் மலர் தாத்தியம் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்

ஒட்ஸ் குக்கீஸ்

தேவையான பொருட்கள்:

மைதா - 125 கிராம், வனஸ்பதி - 100 கிராம், பொடித்த
சர்க்கரை - 90 கிராம், பொடித்த ஒட்ஸ் - 50 கிராம்,
பேக்கிங் சோடா - 1 ஸ்பூன், வெனிலா எசன்ஸ் - 1
ஸ்பூன்.

செய்முறை: ஸ்டீட் குக்கீஸ்* செய்தது போலவே
தயாராக இருக்கும் உருண்டைகளை ஒட்டில் புரட்டி
எடுத்து, அதே அளவு இடைவெளி விட்டு, 180°C சூட்டில்
பேக் செய்யவும்.

* பக்கம்: 8



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்

ஒட்ஸ் குக்கீஸ்

தேவையான பொருட்கள்:

மைதா - 125 கிராம், வனஸ்பதி - 100 கிராம், பொடித்த
சர்க்கரை - 90 கிராம், பொடித்த ஒட்ஸ் - 50 கிராம்,
பேக்கிங் சோடா - 1 ஸ்பூன், வெனிலா எசன்ஸ் - 1
ஸ்பூன்.

செய்முறை: ஸ்டீட் குக்கீஸ்* செய்தது போலவே
தயாராக இருக்கும் உருண்டைகளை ஒட்டில் புரட்டி
எடுத்து, அதே அளவு இடைவெளி விட்டு, 180°C சூட்டில்
பேக் செய்யவும்.

* பக்கம்: 8



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்



சங்கிலி கேக்

தேவையான பொருட்கள்: காமதா - 250 கிராம், கன்டென்ஸ்ட் மில்க் - 1 டிசன், வெண்மெளப் - 100 கிராம், பொடித்த சர்க்கரை - 80 கிராம், பெக்கிங் சோடா, சங்கிலி எண்ணெய் - தலா 2 டீஸ்பூன், காமதாப் சோடா - 1 டீஸ்பூன், சங்கிலி கலர் - சிந்திதாடி, சூடான பால் - 2 டி.

செய்முறை: காமதா, பெக்கிங் சோடா, காமதாப் சோடா, கலர் இவற்றை சேர்த்துக் கொடுக்கவும். பால், வெண்மெளப், பொடித்த சர்க்கரை இவற்றை நுரைக்க அடித்து காமதாவுடன் சேர்த்து, எண்ணெய் கலந்து பாஸாகக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக விட்டு இலேசாகக் கலக்கவும். பெக்கிங் டிரேயில் 180°C சூட்டில் பேக் செய்யவும்.

தமிழ் உணவுகள்
மாங்கையார் மலர் தாத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



சங்கிலி கேக்

தேவையான பொருட்கள்: காமதா - 250 கிராம், கன்டென்ஸ்ட் மில்க் - 1 டிசன், வெண்மெளப் - 100 கிராம், பொடித்த சர்க்கரை - 80 கிராம், பெக்கிங் சோடா, சங்கிலி எண்ணெய் - தலா 2 டீஸ்பூன், காமதாப் சோடா - 1 டீஸ்பூன், சங்கிலி கலர் - சிந்திதாடி, சூடான பால் - 2 டி.

செய்முறை: காமதா, பெக்கிங் சோடா, காமதாப் சோடா, கலர் இவற்றை சேர்த்துக் கொடுக்கவும். பால், வெண்மெளப், பொடித்த சர்க்கரை இவற்றை நுரைக்க அடித்து காமதாவுடன் சேர்த்து, எண்ணெய் கலந்து பாஸாகக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக விட்டு இலேசாகக் கலக்கவும். பெக்கிங் டிரேயில் 180°C சூட்டில் பேக் செய்யவும்.

தமிழ் உணவுகள்
மாங்கையார் மலர் தாத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

வெனிலா எப்பாண்டு கேக்

தேவையான பொருட்கள்: ஸுதா - 250 கிராம், வெய்ன்ஸைப்
- 100 கிராம், கன்டென்ஸ்ட் மில்க் - 1 டிசன், பொடித்த
சர்க்கரை - 60 கிராம், குடான பஸு - 8 டபு, பேக்கிங்
சோடா - 2 ஸ்பூன், வெனிலா என்ஸ் - 2 ஸ்பூன்,
சுண்டியல் சோடா - 1 ஸ்பூன்.

செய்முறை: ஸுதாவைச் சோடா உப்புக்களைச்
சேத்து நன்றி எலிக்கவும். நுரைக்க அடித்த வெய்ன்ஸைப்
+ சர்க்கரை சுண்டியலை, கன்டென்ஸ்ட் மில்க் சேத்த
ஸுதாவுக்கு வழில் தூவி, குடான பஸு, என்ஸ் சேக்கவும்.
தோரை மாவு பதத்தில் கரைத்து, கேக் டிஸ்கில் பததி,
180°C குட்டில் பேக் செய்யவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்

வெனிலா எப்பாண்டு கேக்

தேவையான பொருட்கள்: ஸுதா - 250 கிராம், வெய்ன்ஸைப்
- 100 கிராம், கன்டென்ஸ்ட் மில்க் - 1 டிசன், பொடித்த
சர்க்கரை - 60 கிராம், குடான பஸு - 2 டபு, பேக்கிங்
சோடா - 2 ஸ்பூன், வெனிலா என்ஸ் - 2 ஸ்பூன்,
சுண்டியல் சோடா - 1 ஸ்பூன்.

செய்முறை: ஸுதாவைச் சோடா உப்புக்களைச்
சேத்து நன்றி எலிக்கவும். நுரைக்க அடித்த வெய்ன்ஸைப்
+ சர்க்கரை சுண்டியலை, கன்டென்ஸ்ட் மில்க் சேத்த
ஸுதாவுக்கு வழில் தூவி, குடான பஸு, என்ஸ் சேக்கவும்.
தோரை மாவு பதத்தில் கரைத்து, கேக் டிஸ்கில் பததி,
180°C குட்டில் பேக் செய்யவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்



சங்கெட் ஆஞ்சர் ஏஞ்சல் ஃபுட் கேக்

தேவைவசன பொருட்கள்: எம்தா, பொடித்த சர்க்கரை - தலா 50 கிராம், முட்டை (வெள்ளைக் கரு மட்டும்) - 5, கொங்கோ பவுடர் - 6 ஸ்பூன், பெக்கிங் சோடா - 1 ஸ்பூன், க்ரீம் ஆஃப் டாட்டர் - ½ ஸ்பூன், சோள மாவு - ½ ஸ்பூன்.

செய்முறை: முட்டைகளை நன்கு அடித்து, சலித்த எம்தா, சோள மாவு, சோடா கலவைகளில் சேர்க்கவும், க்ரீம் ஆஃப் டாட்டரை சிறிது சிறிதாக அடித்து, எம்தாக் கலவைகளில் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகக் கலக்கவும். இரண்டு அங்குல மேஸ்ட் டிரேயில், இருபது முதல் முப்பது நிமிடங்கள் வரை, பொன்னிறமாகும் வரை பேக் செய்யவும்.



சுந்தம் உலகமாம்
மாங்கையர் மலர் தாத்தையும் நம்பர் 1 மலரின் மாத இதழ்



சங்கெட் ஆஞ்சர் ஏஞ்சல் ஃபுட் கேக்

தேவைவசன பொருட்கள்: எம்தா, பொடித்த சர்க்கரை - தலா 50 கிராம், முட்டை (வெள்ளைக் கரு மட்டும்) - 5, கொங்கோ பவுடர் - 6 ஸ்பூன், பெக்கிங் சோடா - 1 ஸ்பூன், க்ரீம் ஆஃப் டாட்டர் - ½ ஸ்பூன், சோள மாவு - ½ ஸ்பூன்.

செய்முறை: முட்டைகளை நன்கு அடித்து, சலித்த எம்தா, சோள மாவு, சோடா கலவைகளில் சேர்க்கவும், க்ரீம் ஆஃப் டாட்டரை சிறிது சிறிதாக அடித்து, எம்தாக் கலவைகளில் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகக் கலக்கவும். இரண்டு அங்குல மேஸ்ட் டிரேயில், இருபது முதல் முப்பது நிமிடங்கள் வரை, பொன்னிறமாகும் வரை பேக் செய்யவும்.



சுந்தம் உலகமாம்
மாங்கையர் மலர் தாத்தையும் நம்பர் 1 மலரின் மாத இதழ்

ஜூப்பைரீஸ் கேக்

தேவைப்பான பொருட்கள்: முட்டை (வெள்ளைக் கரு மட்டும்)

- 2, பொடித்த சர்க்கரை - 100 கிராம், பொடித்த முந்திரி - 100 கிராம், வெளி - தேவைக்கு.

செய்முறை: முட்டையை நுரைக்க அடித்து, சர்க்கரை முந்திரி கலக்கவும். பெய்லிங் டிரேயில் ஸ்பூன் ஸ்பூனாக ஊற்றி 180°C -ல் பேக் செய்வதும். பதிலில் ஒருமுறை எடுத்து தேவை திருப்பவாறுப் பேஸ் திருப்பிப் பேட்டு நல்ல பிரவுன் நிறம் வரும் வரை பேக் செய்வதும். தேவைப்பட்டால் செரிப்பதும் வைத்து அலங்கரிக்கவும்.

இதற்கு எமது மனது தேவைபயிர்வை!



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லிடஸ்

ஜூப்பைரீஸ் கேக்

தேவைப்பான பொருட்கள்: முட்டை (வெள்ளைக் கரு மட்டும்)

- 2, பொடித்த சர்க்கரை - 100 கிராம், பொடித்த முந்திரி - 100 கிராம், வெளி - தேவைக்கு.

செய்முறை: முட்டையை நுரைக்க அடித்து, சர்க்கரை முந்திரி கலக்கவும். பெய்லிங் டிரேயில் ஸ்பூன் ஸ்பூனாக ஊற்றி 180°C -ல் பேக் செய்வதும். பதிலில் ஒருமுறை எடுத்து தேவை திருப்பவாறுப் பேஸ் திருப்பிப் பேட்டு நல்ல பிரவுன் நிறம் வரும் வரை பேக் செய்வதும். தேவைப்பட்டால் செரிப்பதும் வைத்து அலங்கரிக்கவும்.

இதற்கு எமது மனது தேவைபயிர்வை!



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லிடஸ்



சுபன் ஆப்பிள் அப் ஸ்டீட் டவுன் கேக்

தேவையான பொருட்கள்: கன்டெஸ்டர். மிளக - 1 டிசு, வெண்வெள்ளை - 120 கிராம், காமதா - 250 கிராம், பொடித்த சர்க்கரை - 80 கிராம், பெக்கிங் சோடா, சுபன் ஆப்பிள் சாஸஸ் - தலா 2 ஸ்பூன், காமதாச் சோடா - 1 ஸ்பூன், மஞ்சள் நிறம் - 1 சிட்டிகை, குடான பால் - 2 கப், அக்ஸாசி கிரீஸைவன் - 8 (டிக்கிங் வகுப்பது)

செய்முறை: பால், வெண்வெள்ளை, சர்க்கரைவை நுரைக்க அடித்து, சாஸஸ் சேர்த்து கொட்டினங்கள் வரும் வரை அடிக்கவும். சோடா உப்புடன் சேர்த்து கலித்த காமதாவில், பால் குறைவைய ஊற்றி சிட்டிகை மஞ்சள் நிறம் மற்றும் குடான பால் சேர்த்து கிரைஸ் நுரைப்பால் கலக்கவும். பெக்கிங் டிரேயில், அக்ஸாசித் துண்டுக்களை பரத்தி, காமதா* ஊற்றி இயோவா டிரேயை அரைத்து, பிறகு காமதாச் காமதா ஊற்றி 150°C-ல் பேக் செய்யவும். வெற்றியின் தட்டில் தகவலிதகக் கொட்ட, அக்ஸாசின் மேற்புறம் இருக்கும்.

* பக்கம் : 64

சுபன் ஆப்பிள் அப் ஸ்டீட்

மங்கையர் மலர் தாத்தியம் தம்பர் 1 மகனின் மாத இதழ்



சுபன் ஆப்பிள் அப் ஸ்டீட் டவுன் கேக்

தேவையான பொருட்கள்: கன்டெஸ்டர். மிளக - 1 டிசு, வெண்வெள்ளை - 120 கிராம், காமதா - 250 கிராம், பொடித்த சர்க்கரை - 80 கிராம், பெக்கிங் சோடா, சுபன் ஆப்பிள் சாஸஸ் - தலா 2 ஸ்பூன், காமதாச் சோடா - 1 ஸ்பூன், மஞ்சள் நிறம் - 1 சிட்டிகை, குடான பால் - 2 கப், அக்ஸாசி கிரீஸைவன் - 8 (டிக்கிங் வகுப்பது)

செய்முறை: பால், வெண்வெள்ளை, சர்க்கரைவை நுரைக்க அடித்து, சாஸஸ் சேர்த்து கொட்டினங்கள் வரும் வரை அடிக்கவும். சோடா உப்புடன் சேர்த்து கலித்த காமதாவில், பால் குறைவைய ஊற்றி சிட்டிகை மஞ்சள் நிறம் மற்றும் குடான பால் சேர்த்து கிரைஸ் நுரைப்பால் கலக்கவும். பெக்கிங் டிரேயில், அக்ஸாசித் துண்டுக்களை பரத்தி, காமதா* ஊற்றி இயோவா டிரேயை அரைத்து, பிறகு காமதாச் காமதா ஊற்றி 150°C-ல் பேக் செய்யவும். வெற்றியின் தட்டில் தகவலிதகக் கொட்ட, அக்ஸாசின் மேற்புறம் இருக்கும்.

* பக்கம் : 64

சுபன் ஆப்பிள் அப் ஸ்டீட்

மங்கையர் மலர் தாத்தியம் தம்பர் 1 மகனின் மாத இதழ்

ஸ்ட்ரா பெர்ரி அப்ஸைட் டவுன் கேக்

தேவையான பொருட்கள்: கன்கென்ட் மில்க் - 1 டிசு, வெய்ஸ்கெம்,
சுமந்தா, பொடித்த சர்க்கரை - தலா 170 கிராம், முட்டை - 4,
குடான பால் - 2 கப், ஸ்ட்ரா பெர்ரி பழம் - 1 கப், ஸ்ட்ராபெர்ரி
சைஸ் - ½ ஸ்பூன்

செய்முறை: ஸ்பைன் ஆப்பிள் கேக்குக்கு* செய்து
போலியை மாடி கலவைமையத் தயார் செய்து கொள்ளவும்.
மையில் தள்ளு நுரைக்க அடித்த முட்டைகளைச் சேர்த்துக்
கலக்கவும். பேக்கிங் டிரேயில் இரண்டாக வெட்டிய பழத்
துண்டுகளின் வெட்டிய பாகம் மேலே இருக்கும்படி வைத்து.
காரமல் ஊற்றி, சுமந்தக் கலவைமையம் ஊற்றி 180°C ஓட்டில்
பேக் செய்யவும்.

*பக்கம்: 14



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்

ஸ்ட்ரா பெர்ரி அப்ஸைட் டவுன் கேக்

தேவையான பொருட்கள்: கன்கென்ட் மில்க் - 1 டிசு, வெய்ஸ்கெம்,
சுமந்தா, பொடித்த சர்க்கரை - தலா 170 கிராம், முட்டை - 4,
குடான பால் - 2 கப், ஸ்ட்ரா பெர்ரி பழம் - 1 கப், ஸ்ட்ராபெர்ரி
சைஸ் - ½ ஸ்பூன்

செய்முறை: ஸ்பைன் ஆப்பிள் கேக்குக்கு* செய்து
போலியை மாடி கலவைமையத் தயார் செய்து கொள்ளவும்.
மையில் தள்ளு நுரைக்க அடித்த முட்டைகளைச் சேர்த்துக்
கலக்கவும். பேக்கிங் டிரேயில் இரண்டாக வெட்டிய பழத்
துண்டுகளின் வெட்டிய பாகம் மேலே இருக்கும்படி வைத்து.
காரமல் ஊற்றி, சுமந்தக் கலவைமையம் ஊற்றி 180°C ஓட்டில்
பேக் செய்யவும்.

*பக்கம்: 14



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்

மாம்பின் கேக்

தேவையான பொருட்கள்:

ஊதா - $\frac{1}{2}$ கிலோ, கன்டென்ஸ்ட் மில்க் - 1 டீன், வெண்வெளய் - 100 கிராம், பொடித்த சர்க்கரை - 80 கிராம், பேக்கிங் சோடா - 2 ஸ்பூன், ஸையல் சோடா - 1 ஸ்பூன், குடான பால் - 2 கப், பச்சை, மஞ்சள், சிவப்பு நிறங்கள் - சிந்திதாவு, டைப் ஆப்ரென், வெண், டாஸ்பெர்ரி என்ஸ் - சிந்திதாவு.

செய்முறை: ஊதாவுடன், உப்புக்களைச் சேத்து சலிக்கவும். கன்டென்ஸ்ட் மில்க் + வெண்வெளய் + சர்க்கரையை ஒன்றாக அடித்து, பானைச் சேக்கவும். ஸையலைய ஒன்று பானைகளைப் பிரித்து, தனித்தனியாக அதற்கென்ற கலர், என்ஸ் கலத்து வெள்ளையும், பேக்கிங் டிரேயில் ஒன்றின்பேல் ஒன்றாக ஊற்றி 180°C குட்டில் பொன்னிறமாகும் வரை பேக் செய்வவும்.

தேவையான பொருட்கள்
மாங்கையார் மலர் ஐந்திலும் தமிழ்ச் 1 மகனின் மாத இதழ்!

மாம்பின் கேக்

தேவையான பொருட்கள்:

ஊதா - $\frac{1}{2}$ கிலோ, கன்டென்ஸ்ட் மில்க் - 1 டீன், வெண்வெளய் - 100 கிராம், பொடித்த சர்க்கரை - 80 கிராம், பேக்கிங் சோடா - 2 ஸ்பூன், ஸையல் சோடா - 1 ஸ்பூன், குடான பால் - 2 கப், பச்சை, மஞ்சள், சிவப்பு நிறங்கள் - சிந்திதாவு, டைப் ஆப்ரென், வெண், டாஸ்பெர்ரி என்ஸ் - சிந்திதாவு.

செய்முறை: ஊதாவுடன், உப்புக்களைச் சேத்து சலிக்கவும். கன்டென்ஸ்ட் மில்க் + வெண்வெளய் + சர்க்கரையை ஒன்றாக அடித்து, பானைச் சேக்கவும். ஸையலைய ஒன்று பானைகளைப் பிரித்து, தனித்தனியாக அதற்கென்ற கலர், என்ஸ் கலத்து வெள்ளையும், பேக்கிங் டிரேயில் ஒன்றின்பேல் ஒன்றாக ஊற்றி 180°C குட்டில் பொன்னிறமாகும் வரை பேக் செய்வவும்.

தேவையான பொருட்கள்
மாங்கையார் மலர் ஐந்திலும் தமிழ்ச் 1 மகனின் மாத இதழ்!

லெமன் ஸ்பாஸ்க்ரூ கேக்

தேவையான பொருட்கள்: கமதா - 250 கிராம், கன்டெய்னரில்
யிலிம் - 1 டிசன், வெண்மொஸாய் - 100 கிராம், பொடித்த
சர்க்கரை - 80 கிராம், பேக்கிங் சோடா, லெமன் எசன்ஸ்
- தலா 2 ஸ்பூன், சனாமயல் சோடா - 1 ஸ்பூன், கலர்
- சிறிதளவு, குடான பால் - 2 கப்.

செய்முறை: கரப்பணம் இல்லாதப் பொருட்களை
ஒன்றாகச் சலிக்கவும். பால், வெண்மொஸாய், சர்க்கரையை
நன்கு அடிக்கவும். பால், கலர், எசன்ஸ் சேர்த்து
எல்லாவற்றையும் ஒன்றாக விரல் நுனியால் கலந்து பேக்கிங்
டிஜேயில் 180°C-ல் பென்ஸ்சிறுமளும் வரை பேக் செய்யவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ்

லெமன் ஸ்பாஸ்க்ரூ கேக்

தேவையான பொருட்கள்: கமதா - 250 கிராம், கன்டெய்னரில்
யிலிம் - 1 டிசன், வெண்மொஸாய் - 100 கிராம், பொடித்த
சர்க்கரை - 80 கிராம், பேக்கிங் சோடா, லெமன் எசன்ஸ்
- தலா 2 ஸ்பூன், சனாமயல் சோடா - 1 ஸ்பூன், கலர்
- சிறிதளவு, குடான பால் - 2 கப்.

செய்முறை: கரப்பணம் இல்லாதப் பொருட்களை
ஒன்றாகச் சலிக்கவும். பால், வெண்மொஸாய், சர்க்கரையை
நன்கு அடிக்கவும். பால், கலர், எசன்ஸ் சேர்த்து
எல்லாவற்றையும் ஒன்றாக விரல் நுனியால் கலந்து பேக்கிங்
டிஜேயில் 180°C-ல் பென்ஸ்சிறுமளும் வரை பேக் செய்யவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ்



ஜாம் க்விஸ் கேஸஸ்

தேவையான பொருட்கள்: கமதா, பொடித்த சர்க்கரை - தலா 200 கிராம், முட்டைகள் - 6, குடாயை பால் - 2 கப், பெக்கிங் சோடா - 2 ஸ்பூன், காய் ஆப்பிள் சாஸஸ் - சிறிதளவு, ஜாம் - தேவைக்கு.

செய்முறை: உலராமல் பத்திரத்தில் தீவரம் கொடுக்கவைத்து, அதன் மேல் தங்கு அடித்த முட்டையை ஒரு பத்திரத்தில் எலக்ட் வைத்து ஊற்றி வைக்கவும். மேல் பத்திரத்தில் சிறிது நீர் கூட படாமல் அதி மட்டுமே பட வேண்டும். சிறிது நேரத்தில் ஒரு சுழலான அதில் தட்டையான பதத்தில் முட்டையை அகற்றி, கமதா, சர்க்கரை, சோடாவை சேர்த்து சலித்த மையுடன், பால் சேர்த்துக் குழைக்கவும். பட்டி பெயர் போட்ட பெக்கிங் அடுவில் வைக்கவை ஊற்றி, மேலேயும் பட்டி பெயர் போடும் பொருத்தவும். 180°C-ல் பதிகாற்று முதல் இருபது நிமிடங்கள் மேல் செவ்வது ஒரு தட்டில் தளையிறைக் கவிழ்க்கவும். ஆறியபின் ஜாம் தடவிட வேண்டி, ரோஸ் செவ்வது, கிஸ்வைகாக்கவும்.

சுந்தர் ச. சங்கரன்

மங்கையர் மனம் தாத்தியும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்



ஜாம் க்விஸ் கேஸஸ்

தேவையான பொருட்கள்: கமதா, பொடித்த சர்க்கரை - தலா 200 கிராம், முட்டைகள் - 6, குடாயை பால் - 2 கப், பெக்கிங் சோடா - 2 ஸ்பூன், காய் ஆப்பிள் சாஸஸ் - சிறிதளவு, ஜாம் - தேவைக்கு.

செய்முறை: உலராமல் பத்திரத்தில் தீவரம் கொடுக்கவைத்து, அதன் மேல் தங்கு அடித்த முட்டையை ஒரு பத்திரத்தில் எலக்ட் வைத்து ஊற்றி வைக்கவும். மேல் பத்திரத்தில் சிறிது நீர் கூட படாமல் அதி மட்டுமே பட வேண்டும். சிறிது நேரத்தில் ஒரு சுழலான அதில் தட்டையான பதத்தில் முட்டையை அகற்றி, கமதா, சர்க்கரை, சோடாவை சேர்த்து சலித்த மையுடன், பால் சேர்த்துக் குழைக்கவும். பட்டி பெயர் போட்ட பெக்கிங் அடுவில் வைக்கவை ஊற்றி, மேலேயும் பட்டி பெயர் போடும் பொருத்தவும். 180°C-ல் பதிகாற்று முதல் இருபது நிமிடங்கள் மேல் செவ்வது ஒரு தட்டில் தளையிறைக் கவிழ்க்கவும். ஆறியபின் ஜாம் தடவிட வேண்டி, ரோஸ் செவ்வது, கிஸ்வைகாக்கவும்.

சுந்தர் ச. சங்கரன்

மங்கையர் மனம் தாத்தியும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்

சாக்கெட் கேக்

தேவையான பொருட்கள்: கமதா - $\frac{1}{4}$ கிலோ, கன்டென்ஸ்ட் மில்க் - 1 டிசன், ருட்டை - 4, வெண்ஸெஸ்ப் - 100 கிராம், பொடித்த சர்க்கரை - 60 கிராம், பேக்கிங் சோடா, சாக்கெட் எசன்ஸ் - தலா 2 ஸ்பூன், சைமென்ட் சோடா - 1 ஸ்பூன், ருட்டை பால் - 2 டி, சாக்கெட் கலர் - சிறிதளவு.

செய்முறை: கமதா, பேக்கிங் சோடா, சைமென்ட் சோடா, கலர் இவற்றைச் சலிக்கவும். வெண்ஸெஸ்ப், சர்க்கரை, பால் இவற்றை நன்கு அடிக்கவும். ருட்டைகளை நன்கு நுரைக்க அடித்து மாவில் சேர்த்து, எல்லாவற்றையும் கலந்து 180°C -ல் பேக் செய்யவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸெட்ஸ்

சாக்கெட் கேக்

தேவையான பொருட்கள்: கமதா - $\frac{1}{4}$ கிலோ, கன்டென்ஸ்ட் மில்க் - 1 டிசன், ருட்டை - 4, வெண்ஸெஸ்ப் - 100 கிராம், பொடித்த சர்க்கரை - 60 கிராம், பேக்கிங் சோடா, சாக்கெட் எசன்ஸ் - தலா 2 ஸ்பூன், சைமென்ட் சோடா - 1 ஸ்பூன், ருட்டை பால் - 2 டி, சாக்கெட் கலர் - சிறிதளவு.

செய்முறை: கமதா, பேக்கிங் சோடா, சைமென்ட் சோடா, கலர் இவற்றைச் சலிக்கவும். வெண்ஸெஸ்ப், சர்க்கரை, பால் இவற்றை நன்கு அடிக்கவும். ருட்டைகளை நன்கு நுரைக்க அடித்து மாவில் சேர்த்து, எல்லாவற்றையும் கலந்து 180°C -ல் பேக் செய்யவும்.



64!

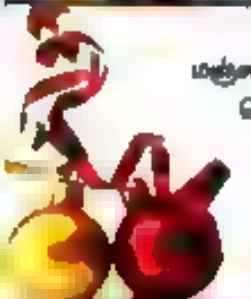
கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸெட்ஸ்



ஆரஞ்சு வஸ்துட் ஸ்வீஸ் ரோல்ஸ்

தேவையான பொருட்கள்: கமதா - 120 கிராம், முட்டை - 4 (வெண்ணா, மஞ்சள் பிரித்தது), சர்க்கரை, வஸ்துட் - தலா 120 கிராம், துருவிய ஆரஞ்சுத் தேயல் - 2 ஸ்பூன், வெளிரை எண்ணெய் - 2 ஸ்பூன், பேக்கிங் சோடா - 1½ ஸ்பூன்.

செய்முறை: பேக்கிங் சோடா, கமதா இரண்டையும் சலிக்கவும். மஞ்சள் கருவையையும் சர்க்கரையையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து அடிக்கவும். அடிக்கும் பொழுது வெநிலிக்கும் திரிசு ஆகிய பருமையான முட்டைப் பத்திரித்ததை வைத்து அடிக்கவும். எண்ணெய் சேர்த்த கைவலையை கமதாவைக் கலந்து, வஸ்துட், ஆரஞ்சு தேயல் சேர்த்து, முட்டையின் வெள்ளையையும் கலந்த கைவலையையும் 180°C குட்டில் போடுவதற்குச் சேர்ப்பதற்கு.



மங்கையர் மலர் தந்திரம் நம்பர் 1 மலரின் மாத இதழ்



ஆரஞ்சு வஸ்துட் ஸ்வீஸ் ரோல்ஸ்

தேவையான பொருட்கள்: கமதா - 120 கிராம், முட்டை - 4 (வெண்ணா, மஞ்சள் பிரித்தது), சர்க்கரை, வஸ்துட் - தலா 120 கிராம், துருவிய ஆரஞ்சுத் தேயல் - 2 ஸ்பூன், வெளிரை எண்ணெய் - 2 ஸ்பூன், பேக்கிங் சோடா - 1½ ஸ்பூன்.

செய்முறை: பேக்கிங் சோடா, கமதா இரண்டையும் சலிக்கவும். மஞ்சள் கருவையையும் சர்க்கரையையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து அடிக்கவும். அடிக்கும் பொழுது வெநிலிக்கும் திரிசு ஆகிய பருமையான முட்டைப் பத்திரித்ததை வைத்து அடிக்கவும். எண்ணெய் சேர்த்த கைவலையை கமதாவைக் கலந்து, வஸ்துட், ஆரஞ்சு தேயல் சேர்த்து, முட்டையின் வெள்ளையையும் கலந்த கைவலையையும் 180°C குட்டில் போடுவதற்குச் சேர்ப்பதற்கு.



மங்கையர் மலர் தந்திரம் நம்பர் 1 மலரின் மாத இதழ்

பரணா ஆல்மன்ட் கேக்

தேவையான பொருட்கள்: வெண்வெண் - $\frac{1}{4}$ கிலோ, பிடிவுள் கவர், சர்க்கரை - தலா $\frac{3}{4}$ கப், மசித்த வண்டாப்பழம் - 6, மெலிதாக அரித்த பருதாம் - 1 கப், ஸமதா - 200 கிராம், குடான பால் - $\frac{1}{4}$ கப், சமைபல் சோடா - 1 ஸ்பூன், பெக்கிங் சோடா - 2 ஸ்பூன், வண்டாப்பழம், ஆல்மன்ட் என்ஸ் - தலா ஸ்பூன்.

செய்முறை: ஸமதா, சோடாக்களைச் சேர்த்து கலக்கவும். சர்க்கரை, வெண்வெண் அடிக்கவும். பிடிவுள் கவர், பருதாம் அடித்த மூட்டை என்ஸ் சேர்க்கவும். மொத்த கலவைவண்டாப் சிறிது சிறிதாக ஸமதாவில் சேர்த்து குடான பால் சேர்த்து 180°C -ல் பேக் செய்யவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ்

பரணா ஆல்மன்ட் கேக்

தேவையான பொருட்கள்: வெண்வெண் - $\frac{1}{4}$ கிலோ, பிடிவுள் கவர், சர்க்கரை - தலா $\frac{3}{4}$ கப், மசித்த வண்டாப்பழம் - 6, மெலிதாக அரித்த பருதாம் - 1 கப், ஸமதா - 200 கிராம், குடான பால் - $\frac{1}{4}$ கப், சமைபல் சோடா - 1 ஸ்பூன், பெக்கிங் சோடா - 2 ஸ்பூன், வண்டாப்பழம், ஆல்மன்ட் என்ஸ் - தலா ஸ்பூன்.

செய்முறை: ஸமதா, சோடாக்களைச் சேர்த்து கலக்கவும். சர்க்கரை, வெண்வெண் அடிக்கவும். பிடிவுள் கவர், பருதாம் அடித்த மூட்டை என்ஸ் சேர்க்கவும். மொத்த கலவைவண்டாப் சிறிது சிறிதாக ஸமதாவில் சேர்த்து குடான பால் சேர்த்து 180°C -ல் பேக் செய்யவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ்



அத்திப் பழ கேக்

தேவையான பொருட்கள்: மைதா, வெண்ணெய், அத்திப் பழம் - தலா 200 கிராம், தனியாகப் பிரித்த முட்டையின் வெள்ளை, மஞ்சள் - 5 முட்டைகள், சர்க்கரை - 180 கிராம், துருவிய ஆரஞ்சு தேயில் - 1 ஸ்பூன், ஐஸ்கிரீம் எசன்ஸ், பேக்கிங் சோடா - தலா 2 ஸ்பூன், உப்பு - 1 சிட்டிகை.

செய்முறை: மஞ்சள் ஒரு சர்க்கரையைச் சேர்த்து அடிக்கவும். வெண்ணெய், எசன்ஸ் இரண்டையும் நுரைக்க அடிக்கவும். பொடியாக நறுக்கி வெந்திரிப் ஊறிய அத்திப்பழத்தைப் பிழிந்து கொள்ளவும். சலித்த மைதா, பேக்கிங் சோடா கலவையில் கலவைகளைச் சேர்த்து, ஆரஞ்சு தேயில், நுரைக்க அடித்த முட்டையின் வெள்ளை ஆகியவற்றைக் கலந்து 180°C-ல் பேக் செய்யவும்.



தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத திது!



அத்திப் பழ கேக்

தேவையான பொருட்கள்: மைதா, வெண்ணெய், அத்திப் பழம் - தலா 200 கிராம், தனியாகப் பிரித்த முட்டையின் வெள்ளை, மஞ்சள் - 5 முட்டைகள், சர்க்கரை - 180 கிராம், துருவிய ஆரஞ்சு தேயில் - 1 ஸ்பூன், ஐஸ்கிரீம் எசன்ஸ், பேக்கிங் சோடா - தலா 2 ஸ்பூன், உப்பு - 1 சிட்டிகை.

செய்முறை: மஞ்சள் ஒரு சர்க்கரையைச் சேர்த்து அடிக்கவும். வெண்ணெய், எசன்ஸ் இரண்டையும் நுரைக்க அடிக்கவும். பொடியாக நறுக்கி வெந்திரிப் ஊறிய அத்திப்பழத்தைப் பிழிந்து கொள்ளவும். சலித்த மைதா, பேக்கிங் சோடா கலவையில் கலவைகளைச் சேர்த்து, ஆரஞ்சு தேயில், நுரைக்க அடித்த முட்டையின் வெள்ளை ஆகியவற்றைக் கலந்து 180°C-ல் பேக் செய்யவும்.



தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத திது!

கரட் கேக்

தேவையான பொருட்கள்: பொடித்த சர்க்கரை, துருக்கிய கேரட் - தலா 2 கப், தனிப்பட்ட பிரித்த முட்டை (மஞ்சள் கரு, வெள்ளை கரு) - தலா 4, எலுமிச்சை - 200 கிராம், லைப்பெனா - 1 ஷ்பூன், பொடித்த முத்திரி - 100 கிராம், துருக்கிய திராட்சை - 50 கிராம், உருக்கிய வெண்ணெய் - $\frac{1}{2}$ கப், பேக்கிங் சோடா - 2 ஷ்பூன்

செய்முறை: எலுமிச்சை, பேக்கிங் சோடா சேர்த்து சலிக்கவும். மஞ்சள் கரு, சர்க்கரை, லைம் சேர்த்து அடிக்கவும். மரபு, உருக்கிய வெண்ணெய், முத்திரி, திராட்சை இவற்றோடு மஞ்சள் கரு ஸ்பாண்டையச் சேர்க்கவும். ஓமரக்க அடித்த முட்டை வெள்ளை, கேரட் துருவறுடன், எலுமிச்சை இது ஸ்பாண்டையச் சேர்த்து 180°C -ல் பேக் பண்ணவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்

கரட் கேக்

தேவையான பொருட்கள்: பொடித்த சர்க்கரை, துருக்கிய கேரட் - தலா 2 கப், தனிப்பட்ட பிரித்த முட்டை (மஞ்சள் கரு, வெள்ளை கரு) - தலா 4, எலுமிச்சை - 200 கிராம், லைப்பெனா - 1 ஷ்பூன், பொடித்த முத்திரி - 100 கிராம், துருக்கிய திராட்சை - 50 கிராம், உருக்கிய வெண்ணெய் - $\frac{1}{2}$ கப், பேக்கிங் சோடா - 2 ஷ்பூன்

செய்முறை: எலுமிச்சை, பேக்கிங் சோடா சேர்த்து சலிக்கவும். மஞ்சள் கரு, சர்க்கரை, லைம் சேர்த்து அடிக்கவும். மரபு, உருக்கிய வெண்ணெய், முத்திரி, திராட்சை இவற்றோடு மஞ்சள் கரு ஸ்பாண்டையச் சேர்க்கவும். ஓமரக்க அடித்த முட்டை வெள்ளை, கேரட் துருவறுடன், எலுமிச்சை இது ஸ்பாண்டையச் சேர்த்து 180°C -ல் பேக் பண்ணவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்



கிறிஸ்துமஸ் ப்ளம் கேக்

தேவைகள் பொருட்கள்: மாவு, பொடித்த சர்க்கரை, மாஸ்டிரிங், வெண்ணெய் - தலா 200 கிராம், முத்திரி, பாதாம், பிரவுன் சுகர் - தலா 100 கிராம், உலர்ந்த திராட்சை, செரி, ஆரஞ்சு தேயல், இஞ்சி (சர்க்கரைப் பையில் கறிபது) - தலா 50 கிராம், கேக் மாசை, ருட் ஜீர், பேக்கிங் சோடா - தலா 2 ஸ்பூன், முட்டை - 3, காரமல் சிப் - 1 கப், பொடித்த பட்டைப் பொடி - 1/2 ஸ்பூன், ஜூதிக்ஸாய்ப்பொடி - 1 சிட்டை.

செய்முறை: முட்டைகளையும், வெண்ணெய் + சர்க்கரையையும் சேத்து நனித்துவிடாக அடிக்கவும். உலர் பழங்களைப் பொடியாக நறுக்கி சலித்த மாவு, சோடா கலவையில் சேர்க்கவும். அடுத்த வெண்ணெய் + சர்க்கரைக் கலவையில் ருட் ஜீர், கேக் மாசை சேர்க்கவும். காரமல் சிரப்பையும் சேத்து அடுத்து, ஜூதிக்ஸ அடுத்த முட்டைக் கலவை, இதர வகைகள் சேத்து, மாவுக் கலவையில் செட்டவும். 180 C-ல் இருபது நிமிடங்களும் 160 C-ல் பத்து நிமிடங்களும் வைத்து பேக் செய்யவும்.

தாதுவல் உபகரணம்

மங்கையர் மனா தாதுவல் தாதுவல் 1 மகனின் மனா தாதுவல்



கிறிஸ்துமஸ் ப்ளம் கேக்

தேவைகள் பொருட்கள்: மாவு, பொடித்த சர்க்கரை, மாஸ்டிரிங், வெண்ணெய் - தலா 200 கிராம், முத்திரி, பாதாம், பிரவுன் சுகர் - தலா 100 கிராம், உலர்ந்த திராட்சை, செரி, ஆரஞ்சு தேயல், இஞ்சி (சர்க்கரைப் பையில் கறிபது) - தலா 50 கிராம், கேக் மாசை, ருட் ஜீர், பேக்கிங் சோடா - தலா 2 ஸ்பூன், முட்டை - 3, காரமல் சிப் - 1 கப், பொடித்த பட்டைப் பொடி - 1/2 ஸ்பூன், ஜூதிக்ஸாய்ப்பொடி - 1 சிட்டை.

செய்முறை: முட்டைகளையும், வெண்ணெய் + சர்க்கரையையும் சேத்து நனித்துவிடாக அடிக்கவும். உலர் பழங்களைப் பொடியாக நறுக்கி சலித்த மாவு, சோடா கலவையில் சேர்க்கவும். அடுத்த வெண்ணெய் + சர்க்கரைக் கலவையில் ருட் ஜீர், கேக் மாசை சேர்க்கவும். காரமல் சிரப்பையும் சேத்து அடுத்து, ஜூதிக்ஸ அடுத்த முட்டைக் கலவை, இதர வகைகள் சேத்து, மாவுக் கலவையில் செட்டவும். 180 C-ல் இருபது நிமிடங்களும் 160 C-ல் பத்து நிமிடங்களும் வைத்து பேக் செய்யவும்.

தாதுவல் உபகரணம்

மங்கையர் மனா தாதுவல் தாதுவல் 1 மகனின் மனா தாதுவல்

ஆரஞ்சு விஃபரன் கேக்

தேவையான பொருட்கள்: காமதா, ஆரஞ்சு ஜூஸ் - தலா 1 கப், சர்க்கரை - $\frac{1}{2}$ கப், எண்ணெய், ஆரஞ்சு கவர் - தலா $\frac{1}{4}$ கப், ஆரஞ்சு எசன்ஸ் - 2 கப், மூட்டை - 2, பெக்கிங் பவுடர் - $1\frac{1}{2}$ கப், துருவிய ஆரஞ்சு தேயல் - 1 கப்

செய்முறை: மஞ்சள் ஒரு, எண்ணெய், சர்க்கரை சேர்த்து அடித்த கலவையுடன், ஆரஞ்சு ஜூஸ், எசன்ஸ், கவர், ஆரஞ்சு தேயல் சேர்த்து அடிக்கவும். மூட்டையின் வெள்ளையை நுரைக்க அடித்து, சலித்த காமதா, பெக்கிங் பவுடர் கலவையால் சேர்த்து, மஞ்சள் ஒரு கலவை, ஆரஞ்சு ஜூஸ் கலவையை சிறிது சிறிதாகச் சேர்த்து 180°C-ல் கேக் செய்கவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்

ஆரஞ்சு விஃபரன் கேக்

தேவையான பொருட்கள்: காமதா, ஆரஞ்சு ஜூஸ் - தலா 1 கப், சர்க்கரை - $\frac{1}{2}$ கப், எண்ணெய், ஆரஞ்சு கவர் - தலா $\frac{1}{4}$ கப், ஆரஞ்சு எசன்ஸ் - 2 கப், மூட்டை - 2, பெக்கிங் பவுடர் - $1\frac{1}{2}$ கப், துருவிய ஆரஞ்சு தேயல் - 1 கப்

செய்முறை: மஞ்சள் ஒரு, எண்ணெய், சர்க்கரை சேர்த்து அடித்த கலவையுடன், ஆரஞ்சு ஜூஸ், எசன்ஸ், கவர், ஆரஞ்சு தேயல் சேர்த்து அடிக்கவும். மூட்டையின் வெள்ளையை நுரைக்க அடித்து, சலித்த காமதா, பெக்கிங் பவுடர் கலவையால் சேர்த்து, மஞ்சள் ஒரு கலவை, ஆரஞ்சு ஜூஸ் கலவையை சிறிது சிறிதாகச் சேர்த்து 180°C-ல் கேக் செய்கவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்



சிவப்பு வெல்வெட் கேக்

தேவையான பொருட்கள்: எமது - $2\frac{1}{2}$ கப், சர்க்கரை, எண்ணெய் - தலா $1\frac{1}{2}$ கப், பேக்கிங் சோடா - $\frac{3}{4}$ ஸ்பூன், பேக்கிங் பவுடர் - 2 ஸ்பூன், வெள்ளை வினிகர், வெவிலா என்ஸ் - தலா 1 ஸ்பூன், வெட்டி மோர் - 1 கப், சிவப்பு கலர் - 2 தேக்கரண்டி, முட்டை - 2 (நுரைக்க அடித்தது) க்ரீம் சீஸ் - தேவையான அளவு.



செய்முறை: எமது, சோடா உப்பு, பேக்கிங் பவுடர் சேத்துச் சலிக்கவும். எண்ணெய், முட்டை, வினிகர், என்ஸ் எல்லாவற்றையும் தனி-தனி அடிக்கவும். கலர் கலந்து யீண்டும் அடிக்கவும். சலித்த மாவில் மோரை சிதிது சிதிதாகக் கலந்து எல்லா அமிட்டங்களுடன் சேர்க்கவும். குடாங்கி ரெடியாக வைத்துள்ள ஓவனில், பட்டர் பேப்பரின் மேலும் எண்ணெய் தடவி, இரண்டு கிண்ணங்களில் பரந்திய கலையையை 180°C -ல் பேக் செய்யவும். இரண்டு கேக்குக்கும் நடுவே க்ரீம் சீஸை என்ஸ்டிக் போல் வைத்து என்ஸஸ் செய்யவும்.

சுவை உணர்வுகள்

மங்கையர் மலர் தாத்திதும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



சிவப்பு வெல்வெட் கேக்

தேவையான பொருட்கள்: எமது - $2\frac{1}{2}$ கப், சர்க்கரை, எண்ணெய் - தலா $1\frac{1}{2}$ கப், பேக்கிங் சோடா - $\frac{3}{4}$ ஸ்பூன், பேக்கிங் பவுடர் - 2 ஸ்பூன், வெள்ளை வினிகர், வெவிலா என்ஸ் - தலா 1 ஸ்பூன், வெட்டி மோர் - 1 கப், சிவப்பு கலர் - 2 தேக்கரண்டி, முட்டை - 2 (நுரைக்க அடித்தது) க்ரீம் சீஸ் - தேவையான அளவு.



செய்முறை: எமது, சோடா உப்பு, பேக்கிங் பவுடர் சேத்துச் சலிக்கவும். எண்ணெய், முட்டை, வினிகர், என்ஸ் எல்லாவற்றையும் தனி-தனி அடிக்கவும். கலர் கலந்து யீண்டும் அடிக்கவும். சலித்த மாவில் மோரை சிதிது சிதிதாகக் கலந்து எல்லா அமிட்டங்களுடன் சேர்க்கவும். குடாங்கி ரெடியாக வைத்துள்ள ஓவனில், பட்டர் பேப்பரின் மேலும் எண்ணெய் தடவி, இரண்டு கிண்ணங்களில் பரந்திய கலையையை 180°C -ல் பேக் செய்யவும். இரண்டு கேக்குக்கும் நடுவே க்ரீம் சீஸை என்ஸ்டிக் போல் வைத்து என்ஸஸ் செய்யவும்.

சுவை உணர்வுகள்

மங்கையர் மலர் தாத்திதும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

முட்டைபிலில்லா சென்ரி பாதாம் கேக்

தேவையான பொருட்கள்: கன்டென்ஸ்ட் மில்க் - 1 டிஷ்,
வெண்ணெய் - 125 கிராம், பாதாம், சென்ரி - தலா 100 கிராம்,
ஈரத்தா - 250 கிராம், சர்க்கரை - 75 கிராம், பேக்கிங் பவுடர்
- 2 ஸ்பூன், சோடா உப்பு - 1 ஸ்பூன், குடான பால் - 2
ஃப், பாதாம் எண்ணெய் - $\frac{1}{2}$ ஸ்பூன்.

செய்முறை: ஈரத்தா, சோடா உப்புக்களைச் சலிக்கவும்.
வெண்ணெய், சர்க்கரையை தனக்கு அடித்து, எண்ணெய், மில்க்
இரண்டையும் சிறிது சிறிதாகச் சேர்த்து அடிக்கவும். தனக்கு
ஊறி, தோலுரித்து நறுக்கிய பாதாம், பொடியாக நறுக்கிய
சென்ரி இவற்றை மாவுடன் கலத்து, பால் கலவைவையைச் சேர்த்து,
குடான பாலைக் கலக்கவும். 180°C -ல் பேக் செய்யவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ்

முட்டைபிலில்லா சென்ரி பாதாம் கேக்

தேவையான பொருட்கள்: கன்டென்ஸ்ட் மில்க் - 1 டிஷ்,
வெண்ணெய் - 125 கிராம், பாதாம், சென்ரி - தலா 100 கிராம்,
ஈரத்தா - 250 கிராம், சர்க்கரை - 75 கிராம், பேக்கிங் பவுடர்
- 2 ஸ்பூன், சோடா உப்பு - 1 ஸ்பூன், குடான பால் - 2
ஃப், பாதாம் எண்ணெய் - $\frac{1}{2}$ ஸ்பூன்.

செய்முறை: ஈரத்தா, சோடா உப்புக்களைச் சலிக்கவும்.
வெண்ணெய், சர்க்கரையை தனக்கு அடித்து, எண்ணெய், மில்க்
இரண்டையும் சிறிது சிறிதாகச் சேர்த்து அடிக்கவும். தனக்கு
ஊறி, தோலுரித்து நறுக்கிய பாதாம், பொடியாக நறுக்கிய
சென்ரி இவற்றை மாவுடன் கலத்து, பால் கலவைவையைச் சேர்த்து,
குடான பாலைக் கலக்கவும். 180°C -ல் பேக் செய்யவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ்

செளி பாதாம் கேக்



தேவையான பொருட்கள்: வெண்ணெய், சர்க்கரை, கமது - தலா 175 கிராம், உலர்ந்த திராட்சை - $\frac{1}{2}$ கப், நறுக்கிய செளிப்பழங்கள் - 2 தேக்கரண்டி, சுத்தம் செய்து தூளாக்கிய பாதாம் பருப்பு - $1\frac{1}{4}$ கப், பாதாம் என்ஸ் - 3 தேக்கரண்டி, முட்டை - 3, பேக்கிங் பவுடர் - 1 ஸ்பூன், கனாமயல் சோடா - $\frac{1}{2}$ ஸ்பூன்

செய்முறை: நன்கு நுரைக்க அடித்த சர்க்கரை + வெண்ணெயில் தனியாக அடித்த மஞ்சள் கருவையக் கலக்கவும். என்ஸ் சேர்த்து உலர் பழங்களைக் கலந்து, நன்கு அடித்து முட்டையின் வெள்ளையைச் சேர்க்கவும். எல்லாவற்றையும் சேர்த்த கமது + சோடா கலவையில் சிறிது சிறிதாகச் சேர்த்து 180°C குட்டில் பேக் செய்யவும்.

சுட்டி எண்ணெய்

மங்கையார் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

செளி பாதாம் கேக்



தேவையான பொருட்கள்: வெண்ணெய், சர்க்கரை, கமது - தலா 175 கிராம், உலர்ந்த திராட்சை - $\frac{1}{2}$ கப், நறுக்கிய செளிப்பழங்கள் - 2 தேக்கரண்டி, சுத்தம் செய்து தூளாக்கிய பாதாம் பருப்பு - $1\frac{1}{4}$ கப், பாதாம் என்ஸ் - 3 தேக்கரண்டி, முட்டை - 3, பேக்கிங் பவுடர் - 1 ஸ்பூன், கனாமயல் சோடா - $\frac{1}{2}$ ஸ்பூன்

செய்முறை: நன்கு நுரைக்க அடித்த சர்க்கரை + வெண்ணெயில் தனியாக அடித்த மஞ்சள் கருவையக் கலக்கவும். என்ஸ் சேர்த்து உலர் பழங்களைக் கலந்து, நன்கு அடித்து முட்டையின் வெள்ளையைச் சேர்க்கவும். எல்லாவற்றையும் சேர்த்த கமது + சோடா கலவையில் சிறிது சிறிதாகச் சேர்த்து 180°C குட்டில் பேக் செய்யவும்.

சுட்டி எண்ணெய்

மங்கையார் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பேரிசை, வாஸ்துட் கேக்

தேவையான பொருட்கள்: வெண்ணெய், சர்க்கரை, ஈமதா - தலா 175 கிராம், முட்டை - 4, கொட்டையிலுள்ள பேரிசைப் பழம் - 50 கிராம், ஒடு எடுத்த அக்குட் கொட்டை - 100 கிராம், பேக்விங் பவுடர், ஐஸ்க்ரீம் சோடா எசன்ஸ் - தலா 2 ஸ்பூன், சோடா உப்பு - 1 சிட்டிகை

செய்முறை: நுரைக்க அடித்த வெண்ணெய் + சர்க்கரையுடன் எசன்ஸ் சேர்த்து அடிக்கவும். கொதி நீரில் ஒரு நிமிடம் ஈமதா பேரிசைப் பழத்தை ஈரம் போகத் தூண்டி சிறு துண்டுகளாக்கவும். சலித்த ஈமதா + பேக்விங் பவுடர் + சோடா உப்பு கலவையில் பொடியாக வெட்டிய பேரிசைப் பழம், அக்குட் துண்டுகளைச் சேர்க்கவும். முட்டையை நுரைக்க அடித்து வெண்ணெய், ஈமதா, பழக்கலவையின் சேர்க்கவும். 180°C-ல் அரை மணி நேரம் பேக் செய்யவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்

பேரிசை, வாஸ்துட் கேக்

தேவையான பொருட்கள்: வெண்ணெய், சர்க்கரை, ஈமதா - தலா 175 கிராம், முட்டை - 4, கொட்டையிலுள்ள பேரிசைப் பழம் - 50 கிராம், ஒடு எடுத்த அக்குட் கொட்டை - 100 கிராம், பேக்விங் பவுடர், ஐஸ்க்ரீம் சோடா எசன்ஸ் - தலா 2 ஸ்பூன், சோடா உப்பு - 1 சிட்டிகை

செய்முறை: நுரைக்க அடித்த வெண்ணெய் + சர்க்கரையுடன் எசன்ஸ் சேர்த்து அடிக்கவும். கொதி நீரில் ஒரு நிமிடம் ஈமதா பேரிசைப் பழத்தை ஈரம் போகத் தூண்டி சிறு துண்டுகளாக்கவும். சலித்த ஈமதா + பேக்விங் பவுடர் + சோடா உப்பு கலவையில் பொடியாக வெட்டிய பேரிசைப் பழம், அக்குட் துண்டுகளைச் சேர்க்கவும். முட்டையை நுரைக்க அடித்து வெண்ணெய், ஈமதா, பழக்கலவையின் சேர்க்கவும். 180°C-ல் அரை மணி நேரம் பேக் செய்யவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்



அத்தி, முத்திரி கேக்

தேவையான பொருட்கள்:

வெண்ணெய், சர்க்கரை, ஈமதா - தலா 175 கிராம், முட்டை - 4, சோடா உப்பு - 1 சிட்டிகை, பேக்கிங் பவுடர், வெள்ளை எண்ணெய் - தலா 2 ஸ்பூன், மெலிதாக நறுக்கிய முத்திரி - 100 கிராம், கொதி நீரில் ஒரு நிமிடம் ஊறி நீரில்லாமல் வெட்டிய அத்திப்பழம் - 50 கிராம்.

செய்முறை: நுரைக்க அடித்த சர்க்கரை + வெண்ணெய் கலவையில் எண்ணெய் சேர்க்கவும். சலித்த ஈமதா + பேக்கிங் பவுடர் + சோடா உப்பு கலவையில் நறுக்கிய பழங்கள் சேர்க்கவும். நுரைக்க அடித்த முட்டையுடன் எல்லாவற்றையும் சிறிது சிறிதாகச் சேர்த்து 180°C-ல் பேக் செய்யவும்.

என்றும் உலகமே...

மாங்கையா மலர் தாத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



அத்தி, முத்திரி கேக்

தேவையான பொருட்கள்:

வெண்ணெய், சர்க்கரை, ஈமதா - தலா 175 கிராம், முட்டை - 4, சோடா உப்பு - 1 சிட்டிகை, பேக்கிங் பவுடர், வெள்ளை எண்ணெய் - தலா 2 ஸ்பூன், மெலிதாக நறுக்கிய முத்திரி - 100 கிராம், கொதி நீரில் ஒரு நிமிடம் ஊறி நீரில்லாமல் வெட்டிய அத்திப்பழம் - 60 கிராம்.

செய்முறை: நுரைக்க அடித்த சர்க்கரை + வெண்ணெய் கலவையில் எண்ணெய் சேர்க்கவும். சலித்த ஈமதா + பேக்கிங் பவுடர் + சோடா உப்பு கலவையில் நறுக்கிய பழங்கள் சேர்க்கவும். நுரைக்க அடித்த முட்டையுடன் எல்லாவற்றையும் சிறிது சிறிதாகச் சேர்த்து 180°C-ல் பேக் செய்யவும்.

என்றும் உலகமே...

மாங்கையா மலர் தாத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

ஜாம் குக்கீஸ்

தேவையான பொருட்கள்: மாவு - 250 கிராம், மாங்குடிக் / வெள்ளெண்
/ வளர்ப்பதி, பொடித்த சர்க்கரை - தரக 120 கிராம், முட்டை -
½ அளவு, வெள்ளிலா எண்ணெய் - 1 ஸ்பூன், மிளகட் பீப்ரூட்
ஜாம் - ½ கப், பால் - பிசைவதற்குத் தேவையான அளவு.

செய்முறை: தன்கு அடித்த வெள்ளெண் + சர்க்கரைபுடன்
எண்ணெய் சேர்த்து அடிக்கவும். அத்துடன் தன்கு அடித்த
முட்டையையும் சேர்க்கவும். தன்கு சேதித்த மாவுதாவுடன்
வளையையம் சேர்த்துப் பிசைந்து, தன்கு அளவுதல் உயரமுள்ள
அட்டளம் வட்ட வடிவில் வெட்டவும். அதனுள் சிறு வட்டங்கள்
வெட்டி பெரிய வட்டம், சிறிய வட்டங்கள் இரண்டையும்
தனித்தனியாக 180°C-ல் பதிகைந்து நிமிடம் பேக் செய்து,
பின் ஜாம் நிரப்பவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸெட்ஸ்

ஜாம் குக்கீஸ்

தேவையான பொருட்கள்: மாவு - 250 கிராம், மாங்குடிக் / வெள்ளெண்
/ வளர்ப்பதி, பொடித்த சர்க்கரை - தரக 120 கிராம், முட்டை -
½ அளவு, வெள்ளிலா எண்ணெய் - 1 ஸ்பூன், மிளகட் பீப்ரூட்
ஜாம் - ½ கப், பால் - பிசைவதற்குத் தேவையான அளவு.

செய்முறை: தன்கு அடித்த வெள்ளெண் + சர்க்கரைபுடன்
எண்ணெய் சேர்த்து அடிக்கவும். அத்துடன் தன்கு அடித்த
முட்டையையும் சேர்க்கவும். தன்கு சேதித்த மாவுதாவுடன்
வளையையம் சேர்த்துப் பிசைந்து, தன்கு அளவுதல் உயரமுள்ள
அட்டளம் வட்ட வடிவில் வெட்டவும். அதனுள் சிறு வட்டங்கள்
வெட்டி பெரிய வட்டம், சிறிய வட்டங்கள் இரண்டையும்
தனித்தனியாக 180°C-ல் பதிகைந்து நிமிடம் பேக் செய்து,
பின் ஜாம் நிரப்பவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸெட்ஸ்



முட்டையில்லா ஜாம் குக்கிங்

தேவையான பொருட்கள்:

ஈமதா - 250 கிராம், வெண்ணெய், பொடித்த சர்க்கரை - தலா 120 கிராம், ஆரஞ்சு எசன்ஸ் - 1 ஸ்பூன், ஆரஞ்சு ஜாம் - ½ கப், தேவையான அளவு பால்.

செய்முறை: வெண்ணெய் + சர்க்கரையை நன்கு அடித்து எசன்ஸ் சேர்க்கவும். ஈமதாவை கலவைபுடன் சேர்த்து தேவையற்ற பால் சேர்த்துப் பிசைத்து நன்கு அங்குல உயர் அப்பளமாக இட்டு, நடுவில் வட்டமாக வெட்டி தனித்தனியாக 180°C-ல் பேக் செய்து, வேகை உடனடி ஜாமை நடுவில் வைக்கவும்.

சுந்தர் ச. பஞ்சவர்ணம்

மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



முட்டையில்லா ஜாம் குக்கிங்

தேவையான பொருட்கள்:

ஈமதா - 250 கிராம், வெண்ணெய், பொடித்த சர்க்கரை - தலா 120 கிராம், ஆரஞ்சு எசன்ஸ் - 1 ஸ்பூன், ஆரஞ்சு ஜாம் - ½ கப், தேவையான அளவு பால்.

செய்முறை: வெண்ணெய் + சர்க்கரையை நன்கு அடித்து எசன்ஸ் சேர்க்கவும். ஈமதாவை கலவைபுடன் சேர்த்து தேவையற்ற பால் சேர்த்துப் பிசைத்து நன்கு அங்குல உயர் அப்பளமாக இட்டு, நடுவில் வட்டமாக வெட்டி தனித்தனியாக 180°C-ல் பேக் செய்து, வேகை உடனடி ஜாமை நடுவில் வைக்கவும்.

சுந்தர் ச. பஞ்சவர்ணம்

மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

சோயா, பெர்சைனா குக்கீஸ்

தேவையான பொருட்கள்: வளஸ்பழி - 100 கிராம், சர்க்கரை - 80 கிராம், சோயா மவு - 120 கிராம், பெர்சைன் பவுடர் - 50 கிராம், வெனிலா எசன்ஸ் - 2 ஸ்பூன், சோடா உப்பு - 1 சிட்டிகை.

செய்முறை: நுரைக்க அடித்த சர்க்கரை + வளஸ்பழியுடன் எசன்ஸ் சேர்த்து அடிக்கவும். வெநி தீரில் சோடா உப்பு சேர்த்து, அரை நிமிடம் ஊறிய பெர்சைன் பவுடரைத், தீரில்லாமல் சிறு துண்டுகளாக வெட்டவும். இத்துடன் சோயா மவு, இதர அமிட்டிக்களைக் கலந்து பிணைத்து, அரை அங்குல உடைய அட்டைமுக இட்டு, அச்சினால் வெட்டி, 180°C ஓட்டில் இருபது நிமிடங்கள் பேக் செய்யவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ்

சோயா, பெர்சைனா குக்கீஸ்

தேவையான பொருட்கள்: வளஸ்பழி - 100 கிராம், சர்க்கரை - 80 கிராம், சோயா மவு - 120 கிராம், பெர்சைன் பவுடர் - 50 கிராம், வெனிலா எசன்ஸ் - 2 ஸ்பூன், சோடா உப்பு - 1 சிட்டிகை.

செய்முறை: நுரைக்க அடித்த சர்க்கரை + வளஸ்பழியுடன் எசன்ஸ் சேர்த்து அடிக்கவும். வெநி தீரில் சோடா உப்பு சேர்த்து, அரை நிமிடம் ஊறிய பெர்சைன் பவுடரைத், தீரில்லாமல் சிறு துண்டுகளாக வெட்டவும். இத்துடன் சோயா மவு, இதர அமிட்டிக்களைக் கலந்து பிணைத்து, அரை அங்குல உடைய அட்டைமுக இட்டு, அச்சினால் வெட்டி, 180°C ஓட்டில் இருபது நிமிடங்கள் பேக் செய்யவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ்



சோயா, முந்திரி குக்கீஸ்

தேவையான பொருட்கள்:

வனஸ்பதி - 100 கிராம், சர்க்கரை - 90 கிராம், மைதா மாவு - 80 கிராம், சோயா மாவு - 50 கிராம், மெலிதாக நறுக்கிய முந்திரி - 50 கிராம், சோடா உப்பு - 1 சிட்டிகை, என்ஸ் - 2 ஸ்பூன்

செய்முறை: மாவகளை நன்கு சலிக்கவும். சர்க்கரை + வனஸ்பதியை நன்கு அடித்து, என்ஸ் சேர்த்து அடிக்கவும். இத்துடன் மாவு, முந்திரி, சோடா உப்பு சேர்த்து, நன்கு பிசைந்து அரை அங்குல உயர் அப்பளமாக இட்டு, அக் கொண்டு வெட்டி 180°C சூட்டில் இருபது நிமிடங்கள் பேக் செய்யவும்.

சுந்தம் உபகரணம்

மாங்கையா மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்



சோயா, முந்திரி குக்கீஸ்

தேவையான பொருட்கள்:

வனஸ்பதி - 100 கிராம், சர்க்கரை - 90 கிராம், மைதா மாவு - 80 கிராம், சோயா மாவு - 50 கிராம், மெலிதாக நறுக்கிய முந்திரி - 50 கிராம், சோடா உப்பு - 1 சிட்டிகை, என்ஸ் - 2 ஸ்பூன்

செய்முறை: மாவகளை நன்கு சலிக்கவும். சர்க்கரை + வனஸ்பதியை நன்கு அடித்து, என்ஸ் சேர்த்து அடிக்கவும். இத்துடன் மாவு, முந்திரி, சோடா உப்பு சேர்த்து, நன்கு பிசைந்து அரை அங்குல உயர் அப்பளமாக இட்டு, அக் கொண்டு வெட்டி 180°C சூட்டில் இருபது நிமிடங்கள் பேக் செய்யவும்.

சுந்தம் உபகரணம்

மாங்கையா மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்

கோகனட் குக்கீஸ்

தேவையான பொருட்கள்:

ஸமதா - 250 கிராம், வெண்ணெய் / மாஜுரின் /
மற்றும் பொடித்த சர்க்கரை - தலா 170 கிராம், தேங்காய்ப்பூ
- 70 கிராம், வெனிலா எசன்ஸ் - 2 ஸ்பூன்

செய்முறை: சர்க்கரை, மாஜுரின் இரண்டையும்
நன்றாக கலத்த பின், எசன்ஸ் சேர்த்து அடித்து,
தேங்காய்ப்பூவையும் சேர்க்கவும், ஸமதானைச் சேர்த்து
சிறு உருண்டைகளாக உருட்டி 180°C குட்டில் பேக்
செய்யவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ்

கோகனட் குக்கீஸ்

தேவையான பொருட்கள்:

ஸமதா - 250 கிராம், வெண்ணெய் / மாஜுரின் /
மற்றும் பொடித்த சர்க்கரை - தலா 170 கிராம், தேங்காய்ப்பூ
- 70 கிராம், வெனிலா எசன்ஸ் - 2 ஸ்பூன்

செய்முறை: சர்க்கரை, மாஜுரின் இரண்டையும்
நன்றாக கலத்த பின், எசன்ஸ் சேர்த்து அடித்து,
தேங்காய்ப்பூவையும் சேர்க்கவும், ஸமதானைச் சேர்த்து
சிறு உருண்டைகளாக உருட்டி 180°C குட்டில் பேக்
செய்யவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ்



ஜனம் டாஸ்ட்ஸ்

தேவையான பொருட்கள்: கமதா - 200 கிராம், வெண்ணெய் - 100 கிராம், வெங்காய எண்ணெய், பெக்கிங் பவுடர் - தரல 2 ஸ்பூன், பொடித்த எக்கரை - 100 கிராம், ஜாம் தண்ணீர் - $\frac{1}{2}$ கப், பிடித்தமரை ஜாம் - 1 கப்



செய்முறை: கமதா, பெக்கிங் பவுடர் சேர்த்து சலித்த கலவையில், பொடித்த எக்கரை, எண்ணெய் சேர்க்கவும். வெட்டி வெண்ணெயை விரல் டுளியால் சிறிது சிறிதாக கமதாவில் சேர்க்கவும். தீர் விட்டு இரண்டாவது பிசைந்த மாவை, சிறிது தேரம் ஞாடி வைத்து 'டாஸ்ட் கட்டர்' கொண்டு வெட்டி, 180°C -ல் ஓரம் பிரஷர் ஆகும்வரை பேக் செய்வவும். பதில் பேக் ஆகையின் எடுத்து டாஸ்டுக்கு மேல் ஜாம் வைத்து, மீண்டும் பொன்னிறமாகும் வரை பேக் செய்வவும்.

♦ எங்கும் உபயோகம் ♦

மங்கையார் மலர் தாத்திலும் நம்பர் 1 மாவின் மறு பிடிப்பு



ஜனம் டாஸ்ட்ஸ்

தேவையான பொருட்கள்: கமதா - 200 கிராம், வெண்ணெய் - 100 கிராம், வெங்காய எண்ணெய், பெக்கிங் பவுடர் - தரல 2 ஸ்பூன், பொடித்த எக்கரை - 100 கிராம், ஜாம் தண்ணீர் - $\frac{1}{2}$ கப், பிடித்தமரை ஜாம் - 1 கப்



செய்முறை: கமதா, பெக்கிங் பவுடர் சேர்த்து சலித்த கலவையில், பொடித்த எக்கரை, எண்ணெய் சேர்க்கவும். வெட்டி வெண்ணெயை விரல் டுளியால் சிறிது சிறிதாக கமதாவில் சேர்க்கவும். தீர் விட்டு இரண்டாவது பிசைந்த மாவை, சிறிது தேரம் ஞாடி வைத்து 'டாஸ்ட் கட்டர்' கொண்டு வெட்டி, 180°C -ல் ஓரம் பிரஷர் ஆகும்வரை பேக் செய்வவும். பதில் பேக் ஆகையின் எடுத்து டாஸ்டுக்கு மேல் ஜாம் வைத்து, மீண்டும் பொன்னிறமாகும் வரை பேக் செய்வவும்.

♦ எங்கும் உபயோகம் ♦

மங்கையார் மலர் தாத்திலும் நம்பர் 1 மாவின் மறு பிடிப்பு

யோ-யோஸ்

தேவையான பொருட்கள்:

வெண்ணெய், எலுதா - தலா 200 கிராம், தூசிக் கைர் - 100 கிராம், கஸ்டர்ட் பவுடர் - 80 கிராம், வெண்ணெய் எசன்ஸ் - 2 ஸ்பூன்.

செய்முறை: அடித்த வெண்ணெய் + எண்ணெய்வுடன் எசன்ஸ் சேர்த்து அடிக்கவும். எலுதா, கஸ்டர்ட் பவுடர் இரண்டையும் சலித்து, மொத்தமாக சிறிது சிறிதாகக் கலந்து மாவாகப் பிசையவும். மாவை அப்பளக் குழாயியால் இட்டு, அங்கு கொண்டு வெட்டி, 180°C-ல் பேக் செய்யவும்.



64!

கேக்கஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ்

யோ-யோஸ்

தேவையான பொருட்கள்:

வெண்ணெய், எலுதா - தலா 200 கிராம், தூசிக் கைர் - 100 கிராம், கஸ்டர்ட் பவுடர் - 80 கிராம், வெண்ணெய் எசன்ஸ் - 2 ஸ்பூன்.

செய்முறை: அடித்த வெண்ணெய் + எண்ணெய்வுடன் எசன்ஸ் சேர்த்து அடிக்கவும். எலுதா, கஸ்டர்ட் பவுடர் இரண்டையும் சலித்து, மொத்தமாக சிறிது சிறிதாகக் கலந்து மாவாகப் பிசையவும். மாவை அப்பளக் குழாயியால் இட்டு, அங்கு கொண்டு வெட்டி, 180°C-ல் பேக் செய்யவும்.



64!

கேக்கஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ்



முட்டையில்லா செக் பிஸ்கெட்.

தேவையான பொருட்கள்: மாவு - 500 கிராம், வெண்ணெய், மாற்றின், பொடித்த சர்க்கரை - தலா 250 கிராம், வெனிலா எசன்ஸ், பேக்கிங் பவுடர் - 3 ஸ்பூன், பால் - $\frac{1}{2}$ கப்

செய்முறை: ஓசைக்க அடித்த சர்க்கரை + வெண்ணெய் கலவைபில் எசன்ஸ் சேர்க்கவும். இரண்டு தடவை சலித்த மாவு + பேக்கிங் பவுடருடன் வெண்ணெய்க் கலவைகையச் சேர்க்கவும். இரண்டு ஸ்பூன் பால் சேர்த்து வேலைப் பிசையவும். இதை இரண்டு பகுதிகளாகப் பிரித்து ஒரு பகுதியில் கொக்கோவைக் கலக்கவும். தீவிராட்டில் உருட்டிய உருண்டைகளை, ஒரு கொக்கோ உருண்டை பக்கத்தில் வெள்ளை உருண்டை, கொக்கோயிற்று மேல் வெள்ளை, வெள்ளைக்கு மேல் கொக்கோ என்று மாற்றி மாற்றி அமைத்து, உட் செப்து 180°C -ல் பேக் செய்வதும். சூர பிஸ்கெட்டுகள் கிடைக்கும்.

சுந்தம் உபத்யாய்

மங்கையா மலர் தாத்தியும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



முட்டையில்லா செக் பிஸ்கெட்.

தேவையான பொருட்கள்: மாவு - 500 கிராம், வெண்ணெய், மாற்றின், பொடித்த சர்க்கரை - தலா 250 கிராம், வெனிலா எசன்ஸ், பேக்கிங் பவுடர் - 3 ஸ்பூன், பால் - $\frac{1}{2}$ கப்

செய்முறை: ஓசைக்க அடித்த சர்க்கரை + வெண்ணெய் கலவைபில் எசன்ஸ் சேர்க்கவும். இரண்டு தடவை சலித்த மாவு + பேக்கிங் பவுடருடன் வெண்ணெய்க் கலவைகையச் சேர்க்கவும். இரண்டு ஸ்பூன் பால் சேர்த்து வேலைப் பிசையவும். இதை இரண்டு பகுதிகளாகப் பிரித்து ஒரு பகுதியில் கொக்கோவைக் கலக்கவும். தீவிராட்டில் உருட்டிய உருண்டைகளை, ஒரு கொக்கோ உருண்டை பக்கத்தில் வெள்ளை உருண்டை, கொக்கோயிற்று மேல் வெள்ளை, வெள்ளைக்கு மேல் கொக்கோ என்று மாற்றி மாற்றி அமைத்து, உட் செப்து 180°C -ல் பேக் செய்வதும். சூர பிஸ்கெட்டுகள் கிடைக்கும்.

சுந்தம் உபத்யாய்

மங்கையா மலர் தாத்தியும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

லெமன் டார்ட்ஸ்

தேவையான பொருட்கள்: கமதா - 200 கிராம், வெண்ணெய் - 100 கிராம், வெனிலா என்ஸ், பேக்கிங் பவுடர் - தலா 2 ஸ்பூன், பொடித்த சர்க்கரை - 100 கிராம், ஐஸ் துண்டுகள் - ½ கப், லெமன் கர்ட் - 1 கப்

செய்முறை: ஐஸ் டார்ட்ஸ்* செய்முறை போலவே தான் இறையும் தயார் செய்து, பழி பேக் செய்ய வேண்டும். ஐஸ் குவாப் பதில் லெமன் கர்ட் மேலே வைத்து மீண்டும் பேக் செய்ய வேண்டும்.

(லெமன் கர்ட் செய்முறை - பக்கம் 82)

* பக்கம்: 38



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ்

லெமன் டார்ட்ஸ்

தேவையான பொருட்கள்: கமதா - 200 கிராம், வெண்ணெய் - 100 கிராம், வெனிலா என்ஸ், பேக்கிங் பவுடர் - தலா 2 ஸ்பூன், பொடித்த சர்க்கரை - 100 கிராம், ஐஸ் துண்டுகள் - ½ கப், லெமன் கர்ட் - 1 கப்

செய்முறை: ஐஸ் டார்ட்ஸ்* செய்முறை போலவே தான் இறையும் தயார் செய்து, பழி பேக் செய்ய வேண்டும். ஐஸ் குவாப் பதில் லெமன் கர்ட் மேலே வைத்து மீண்டும் பேக் செய்ய வேண்டும்.

(லெமன் கர்ட் செய்முறை - பக்கம் 82)

* பக்கம்: 38



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ்



இத்தாலியன் குக்கீஸ்

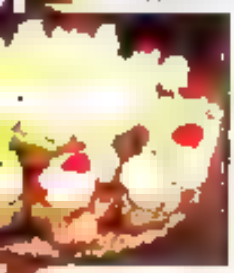
தேவையான பொருட்கள்: எமதா - 300 கிராம், பேக்கிங் பவுடர் - 3 ஸ்பூன், முட்டை - 3, எண்ணெய் - $\frac{1}{2}$ கப், பொடித்த எர்க்கரை - $1\frac{1}{2}$ கப், உப்பு - 1 சிட்டிகை, பாதாம் என்ஸ் - $\frac{1}{2}$ ஸ்பூன்



செய்முறை: எமதா + பேக்கிங் பவுடர் + உப்பு சேர்த்து சலிக்கவும். முட்டை + எர்க்கரை சேர்த்து அடித்து எண்ணெயையும் சேர்த்து, என்ஸ் சேர்க்கவும். எமதாக்க கலாவையில் எல்லாவற்றையும் சேர்த்துப் பிசைந்து அரை அங்குல பருமனில் நீளவாக்கில் இட்டு பதிகளாந்து முதல் இருபது நிமிடங்கள் 180°C-ல் பேக் செய்யவும்.

என்றும் உங்களுடன்

மங்கையர் மலர் தாத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



இத்தாலியன் குக்கீஸ்

தேவையான பொருட்கள்: எமதா - 300 கிராம், பேக்கிங் பவுடர் - 3 ஸ்பூன், முட்டை - 3, எண்ணெய் - $\frac{1}{2}$ கப், பொடித்த எர்க்கரை - $1\frac{1}{2}$ கப், உப்பு - 1 சிட்டிகை, பாதாம் என்ஸ் - $\frac{1}{2}$ ஸ்பூன்



செய்முறை: எமதா + பேக்கிங் பவுடர் + உப்பு சேர்த்து சலிக்கவும். முட்டை + எர்க்கரை சேர்த்து அடித்து எண்ணெயையும் சேர்த்து, என்ஸ் சேர்க்கவும். எமதாக்க கலாவையில் எல்லாவற்றையும் சேர்த்துப் பிசைந்து அரை அங்குல பருமனில் நீளவாக்கில் இட்டு பதிகளாந்து முதல் இருபது நிமிடங்கள் 180°C-ல் பேக் செய்யவும்.

என்றும் உங்களுடன்

மங்கையர் மலர் தாத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

முட்டை போட்ட செக் பிஸ்கெட்

தேவையான பொருட்கள்:

ஈரமது - 250 கிராம், வெள்ளெண்ணெய், மான்ஜூரின், பொடித்த
சர்க்கரை - தலா 125 கிராம், பேக்கிங் பவுடர், வெளிராக்
எசன்ஸ் - தலா 1 ஸ்பூன், முட்டை - 1, வெங்கோ
பவுடர்

செய்முறை: முட்டையிலிருந்து செக் பிஸ்கெட்*
செய்வது போல செய்து, பனாளுக்குப் பதில் ஊதாக்க
அடித்த முட்டை சேர்த்துப் பிசைத்து, செக் செய்ய வேண்டும்.

* பக்கம் : 38



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ்

முட்டை போட்ட செக் பிஸ்கெட்

தேவையான பொருட்கள்:

ஈரமது - 250 கிராம், வெள்ளெண்ணெய், மான்ஜூரின், பொடித்த
சர்க்கரை - தலா 125 கிராம், பேக்கிங் பவுடர், வெளிராக்
எசன்ஸ் - தலா 1 ஸ்பூன், முட்டை - 1, வெங்கோ
பவுடர்

செய்முறை: முட்டையிலிருந்து செக் பிஸ்கெட்*
செய்வது போல செய்து, பனாளுக்குப் பதில் ஊதாக்க
அடித்த முட்டை சேர்த்துப் பிசைத்து, செக் செய்ய வேண்டும்.

* பக்கம் : 38



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ்



சாங்கெட் சிப் குக்கிங்

தேவையான பொருட்கள்:

துருவிய சாங்கெட் - 2 கப், தூட்டு சர்க்கரை, மைதா - தலா 300 கிராம், வெண்ணெய் - 150 கிராம், சோடா உப்பு, உப்பு - தலா 1 சிட்டிகை, துருவிய முந்திரி - 1 கப், வெனிகர் எசன்ஸ் - 1 ஸ்பூன், முட்டை - 2.

பெரும்பா: வெண்ணெய் + சர்க்கரை சேர்த்து அடித்த கலவையில் சோடா உப்பு, உப்பு, எசன்ஸ் சேர்த்து அடிக்கவும். பின்னர் அடித்த முட்டையையும் சேர்த்துக் கலத்த கலவையை மைதாவில் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகக் கலத்து, சாங்கெட் துருவல், முந்திரி சேர்த்து 180 C-ல் பேக் செய்யவும்.

சாங்கெட் சிப் குக்கிங்

மாங்கையார் மலர் தாத்திதும் தம்பர் 1 மகனார் மாத திது!



சாங்கெட் சிப் குக்கிங்

தேவையான பொருட்கள்:

துருவிய சாங்கெட் - 2 கப், தூட்டு சர்க்கரை, மைதா - தலா 300 கிராம், வெண்ணெய் - 150 கிராம், சோடா உப்பு, உப்பு - தலா 1 சிட்டிகை, துருவிய முந்திரி - 1 கப், வெனிகர் எசன்ஸ் - 2 ஸ்பூன், முட்டை - 2.

பெரும்பா: வெண்ணெய் + சர்க்கரை சேர்த்து அடித்த கலவையில் சோடா உப்பு, உப்பு, எசன்ஸ் சேர்த்து அடிக்கவும். பின்னர் அடித்த முட்டையையும் சேர்த்துக் கலத்த கலவையை மைதாவில் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகக் கலத்து, சாங்கெட் துருவல், முந்திரி சேர்த்து 180°C-ல் பேக் செய்யவும்.

சாங்கெட் சிப் குக்கிங்

மாங்கையார் மலர் தாத்திதும் தம்பர் 1 மகனார் மாத திது!

முட்டையில்கூர் இத்தாலியன் குக்கீஸ்

தேவையான பொருட்கள்:

ஈமதா - 150 கிராம், எண்ணெய் - $\frac{1}{4}$ கப்,
பொடித்த சர்க்கரை - $\frac{3}{4}$ கப், வெனிலா என்ஸ் -
 $\frac{1}{4}$ ஸ்பூன், பேக்விங் பவுடர் - $1\frac{1}{2}$ ஸ்பூன்.

செய்முறை: முட்டையோட்ட குக்கீஸ்* பேலாவே
தயார் செய்து 180°C-ல் பேக் செய்யவும்.

* பக்கம்: 40



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்

முட்டையில்கூர் இத்தாலியன் குக்கீஸ்

தேவையான பொருட்கள்:

ஈமதா - 150 கிராம், எண்ணெய் - $\frac{3}{4}$ கப்,
பொடித்த சர்க்கரை - $\frac{3}{4}$ கப், வெனிலா என்ஸ் -
 $\frac{1}{4}$ ஸ்பூன், பேக்விங் பவுடர் - $1\frac{1}{2}$ ஸ்பூன்.

செய்முறை: முட்டையோட்ட குக்கீஸ்* பேலாவே
தயார் செய்து 180°C-ல் பேக் செய்யவும்.

* பக்கம்: 40



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்

ப்ரௌனரிஸ்



தேவையான பொருட்கள்: ஸமதா, வெண்ணெய் - தலா 150 கிராம், பொடித்த சர்க்கரை - 200 கிராம், கொக்கோ பவுடர் - 5 ஸ்பூன், முட்டை - 4, நறுக்கிய அக்குட் - தேவைக்கேற்ப, பேக்கிங் பவுடர், வெனிலா எசன்ஸ் - தலா 2 ஸ்பூன், உப்பு - 1 சிட்டிகை, சர்க்லெட் சைட் - தேவைக்கேற்ப.

செய்முறை: நுரைக்க அடித்த வெண்ணெய் - சர்க்கரையுடன் எஸன்ஸ் சேர்த்து நன்கு அடித்த முட்டையையும் சேர்க்கவும். ஸமதா, கொக்கோ, பேக்கிங் பவுடர், உப்பு ஆகியனவகளைச் சேர்த்து, வெண்ணெய்க் கலவையுடன் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகச் சேர்க்கவும். சூழிவாக பேக்கிங் டிரேயில் 180 C-ல் பேக் செய்து, பொன்னிறமாகவுடன், சர்க்லெட் சைட், அக்குட் கொண்டு அலங்கரிக்கவும்.

தமிழ்நாடு அரசு

மாங்கையார் மலர் தாத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

ப்ரௌனரிஸ்



தேவையான பொருட்கள்: ஸமதா, வெண்ணெய் - தலா 150 கிராம், பொடித்த சர்க்கரை - 200 கிராம், கொக்கோ பவுடர் - 5 ஸ்பூன், முட்டை - 4, நறுக்கிய அக்குட் - தேவைக்கேற்ப, பேக்கிங் பவுடர், வெனிலா எசன்ஸ் - தலா 2 ஸ்பூன், உப்பு - 1 சிட்டிகை, சர்க்லெட் சைட் - தேவைக்கேற்ப.

செய்முறை: நுரைக்க அடித்த வெண்ணெய் - சர்க்கரையுடன் எஸன்ஸ் சேர்த்து நன்கு அடித்த முட்டையையும் சேர்க்கவும். ஸமதா, கொக்கோ, பேக்கிங் பவுடர், உப்பு ஆகியனவகளைச் சேர்த்து, வெண்ணெய்க் கலவையுடன் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகச் சேர்க்கவும். சூழிவாக பேக்கிங் டிரேயில் 180 C-ல் பேக் செய்து, பொன்னிறமாகவுடன், சர்க்லெட் சைட், அக்குட் கொண்டு அலங்கரிக்கவும்.

தமிழ்நாடு அரசு

மாங்கையார் மலர் தாத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

முட்டையில்லா சாக்லெட் சிப் குக்கீஸ்

தேவையான பொருட்கள்:

பொடித்த சாதா சர்க்கரை, எமதா - தலா 150 கிராம்,
துருவிய சாக்லெட் - 1 கப், அக்ரூட் - 1 கப் (துருக்கியது),
சோடா உப்பு, சலையல் உப்பு - மொத்தமாக 1 சிட்டிகை,
ரஃஸ்பெர்ரி எசன்ஸ் - 1 ஸ்பூன்.

செய்முறை: முட்டை போட்ட குக்கீஸ்* செய்வது
போல மாணவத் தயார் செய்து, சாக்லெட் துருவல்,
துருக்கிய அக்ரூட் சேத்து பேக் செய்யவும்.

* பக்கம் : 42



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்

முட்டையில்லா சாக்லெட் சிப் குக்கீஸ்

தேவையான பொருட்கள்:

பொடித்த சாதா சர்க்கரை, எமதா - தலா 150 கிராம்,
துருவிய சாக்லெட் - 1 கப், அக்ரூட் - 1 கப் (துருக்கியது),
சோடா உப்பு, சலையல் உப்பு - மொத்தமாக 1 சிட்டிகை,
ரஃஸ்பெர்ரி எசன்ஸ் - 1 ஸ்பூன்.

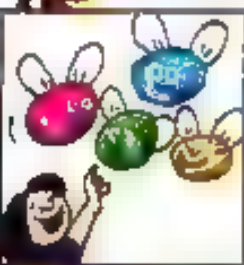
செய்முறை: முட்டை போட்ட குக்கீஸ்* செய்வது
போல மாணவத் தயார் செய்து, சாக்லெட் துருவல்,
துருக்கிய அக்ரூட் சேத்து பேக் செய்யவும்.

* பக்கம் : 42



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்



பட்டி ஸ்கைட் சாக்ஸெட்

செய்முறை :

இதைத் தயாரிக்க ஸ்கைட் பட் வஸ்கி உபயோகித்து ஆய்வுகளைச் சாக்ஸெட் செய்வதைப் போல் கொதிக்க வைக்கவும். ஒரு கப் சர்க்கரைபடிகன், ஒரு தேக்கரண்படி வெண்மெளப் சேர்த்து கைவிடாமல் கிளறினால் பொன்னிறத்தில் கண்ணாடித் தகடுகள் போல் வரும். பட்டி ஸ்கைட் எவ்வு செயல்படும் இதைத் தட்டிப் பொடியாக்கி வைத்துக் கொள்ளவும். மேலாகப் பாதியளவு ஊற்றி அரை மணி தேரம் சிப்பிட்டிலில் வைத்த சாக்ஸெட்டுக்கு உடுவில் இதை திரிப்பி மீதமுள்ள சாக்ஸெட் குழாயை ஊற்றி. சிப்பிட்டிலில் வைக்கவும்.

சுட்டிப் பட்டிபட்டி

மங்கையர் மலர் தாத்திதும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்



பட்டி ஸ்கைட் சாக்ஸெட்

செய்முறை :

இதைத் தயாரிக்க ஸ்கைட் பட் வஸ்கி உபயோகித்து ஆய்வுகளைச் சாக்ஸெட் செய்வதைப் போல் கொதிக்க வைக்கவும். ஒரு கப் சர்க்கரைபடிகன், ஒரு தேக்கரண்படி வெண்மெளப் சேர்த்து கைவிடாமல் கிளறினால் பொன்னிறத்தில் கண்ணாடித் தகடுகள் போல் வரும். பட்டி ஸ்கைட் எவ்வு செயல்படும் இதைத் தட்டிப் பொடியாக்கி வைத்துக் கொள்ளவும். மேலாகப் பாதியளவு ஊற்றி அரை மணி தேரம் சிப்பிட்டிலில் வைத்த சாக்ஸெட்டுக்கு உடுவில் இதை திரிப்பி மீதமுள்ள சாக்ஸெட் குழாயை ஊற்றி. சிப்பிட்டிலில் வைக்கவும்.

சுட்டிப் பட்டிபட்டி

மங்கையர் மலர் தாத்திதும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்

ஆல்மென்ட் சாக்ஸெட்

செய்முறை:

பெரிய டிபளர்ட்மென்டால் ஸ்டோக்களில் விற்கும் சாக்ஸெட் பாரில், பிட்டர் பஸ் என்பதை வாய்விட உடைத்து, வெறிக்கும் திரிங் மேல் உள்ள பத்திரத்தில் போட்டு, குமிழ் போளும் வரை கிளறவும். சாக்ஸெட் மேலாடிகல் பாதியளவு ஊற்றி, மீதியைப் பத்திரத்தில் வைக்கவும். அரை மணி நேரம் ஃப்ரிட்ஜில் வைத்து செட் ஆன பிறகு எடுத்து, நடுவில் பாதாமை வைத்து, மீதியளவுக்கு பாக்கி சாக்ஸெட் ஊற்றி, செட் ஆளும் வரை ஃப்ரிட்ஜில் வைக்கவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸெட்ஸ்

ஆல்மென்ட் சாக்ஸெட்

செய்முறை:

பெரிய டிபளர்ட்மென்டால் ஸ்டோக்களில் விற்கும் சாக்ஸெட் பாரில், பிட்டர் பஸ் என்பதை வாய்விட உடைத்து, வெறிக்கும் திரிங் மேல் உள்ள பத்திரத்தில் போட்டு, குமிழ் போளும் வரை கிளறவும். சாக்ஸெட் மேலாடிகல் பாதியளவு ஊற்றி, மீதியைப் பத்திரத்தில் வைக்கவும். அரை மணி நேரம் ஃப்ரிட்ஜில் வைத்து செட் ஆன பிறகு எடுத்து, நடுவில் பாதாமை வைத்து, மீதியளவுக்கு பாக்கி சாக்ஸெட் ஊற்றி, செட் ஆளும் வரை ஃப்ரிட்ஜில் வைக்கவும்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸெட்ஸ்

நட்பு

தேவையான பொருட்கள்:

- கன்டென்ஸ்ட் மில்க் - 1 டீன், கொக்கோ, பொடித்த சர்க்கரை
- + தலா 5 ஸ்பூன், வெண்ணெய் - 100 கிராம், லிக்விட் க்ரூமோஸ்
- 1 சிட்டிகை (தீரில் களர்த்தது) பாதுகா - தேவைக்கு.

செய்முறை: மிதமான தீரில், கனமான பந்திரத்தில் எல்லாவற்றையும் போட்டு கைவிடாமல் கிளறவும். தோண்டி மாவு பதத்தில் இருக்கும் கலவை உருட்டும் பதத்துக்கு வந்ததும், கலவையை எடுத்து நடுவில் பருப்பை வைத்து சீடை போல் உருட்டவும். தேவைப்பட்டால் ஃபிரிட்ஜில் வைத்து உபயோகப்படுத்தவும்.

தமிழ் மொழி

மங்கையர் மலர் தாத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்

நட்பு

தேவையான பொருட்கள்:

- கன்டென்ஸ்ட் மில்க் - 1 டீன், கொக்கோ, பொடித்த சர்க்கரை
- தலா 5 ஸ்பூன், வெண்ணெய் - 100 கிராம், லிக்விட் க்ரூமோஸ்
- 1 சிட்டிகை (தீரில் களர்த்தது) பாதுகா - தேவைக்கு.

செய்முறை: மிதமான தீரில், கனமான பந்திரத்தில் எல்லாவற்றையும் போட்டு கைவிடாமல் கிளறவும். தோண்டி மாவு பதத்தில் இருக்கும் கலவை உருட்டும் பதத்துக்கு வந்ததும், கலவையை எடுத்து நடுவில் பருப்பை வைத்து சீடை போல் உருட்டவும். தேவைப்பட்டால் ஃபிரிட்ஜில் வைத்து உபயோகப்படுத்தவும்.

தமிழ் மொழி

மங்கையர் மலர் தாத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்

தேவகாம்ப்யூ டாக்டரி

செய்முறை :

டிபார்ட்மெண்ட்டில் எம்புளில் விற்றும் ஒரே பானை வாய்வி ஆஸ்மண்ட் சாக்லெட்டுக்கு* தயார் செய்து போஸ் சாக்லெட் குழாயைவர் செய்து, பாதுகாக்கும் பதில் சிறிது தேவகாம்ப்யூவை திசுவி, மீதுமுள்ள குழாயைவ மேலே ஊற்றி முன் சொன்னது போஸ் ஃபிரிட்ஜில் செட் ஆகும் வரை வைக்கவும்.

* பக்கம் : 47



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்

தேவகாம்ப்யூ டாக்டரி

செய்முறை :

டிபார்ட்மெண்ட்டில் எம்புளில் விற்றும் ஒரே பானை வாய்வி ஆஸ்மண்ட் சாக்லெட்டுக்கு* தயார் செய்து போஸ் சாக்லெட் குழாயைவர் செய்து, பாதுகாக்கும் பதில் சிறிது தேவகாம்ப்யூவை திசுவி, மீதுமுள்ள குழாயைவ மேலே ஊற்றி முன் சொன்னது போஸ் ஃபிரிட்ஜில் செட் ஆகும் வரை வைக்கவும்.

* பக்கம் : 47



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்



இஞ்சி கேக்

தேவையான பொருட்கள்: ஸமதா - 80 கிராம், அரிசி மாவு - 40 கிராம், காரமல் - 30 கிராம், வெண்ணெய் - 30 கிராம், இஞ்சி விழுது - $\frac{1}{2}$ ஸ்பூன், மூட்டை - 1, சைமயல் சோடா - $\frac{1}{4}$ ஸ்பூன், குடான பால் - 2 தேக்கரண்டி, பொடித்த உலர்ந்த திராட்சை, பாதாம் - தலா 15 கிராம்.

செய்முறை: ஸமதா, அரிசி, சோடாமாவுகளை கலிக்கவும், வெண்ணெயுடன் இஞ்சியை நன்கு அடிக்கவும், பொடித்த திராட்சை, பாதாமை பாலில் கலக்கவும். இவை எல்லாவற்றையும் நுரைக்க அடித்து, மூட்டையுடன் சேர்த்து 180°C -ல் பேக் செய்யவும்.

சுற்றுச் சுவைகள்

மாங்கையார் மலர் தாத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்



இஞ்சி கேக்

தேவையான பொருட்கள்: ஸமதா - 80 கிராம், அரிசி மாவு - 40 கிராம், காரமல் - 30 கிராம், வெண்ணெய் - 30 கிராம், இஞ்சி விழுது - $\frac{1}{2}$ ஸ்பூன், மூட்டை - 1, சைமயல் சோடா - $\frac{1}{4}$ ஸ்பூன், குடான பால் - 2 தேக்கரண்டி, பொடித்த உலர்ந்த திராட்சை, பாதாம் - தலா 15 கிராம்.

செய்முறை: ஸமதா, அரிசி, சோடாமாவுகளை கலிக்கவும், வெண்ணெயுடன் இஞ்சியை நன்கு அடிக்கவும், பொடித்த திராட்சை, பாதாமை பாலில் கலக்கவும். இவை எல்லாவற்றையும் நுரைக்க அடித்து, மூட்டையுடன் சேர்த்து 180°C -ல் பேக் செய்யவும்.

சுற்றுச் சுவைகள்

மாங்கையார் மலர் தாத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்

வால்நட் சாக்லெட்

தேனாவயான பொருட்கள்:

1 டுன் கொக்கோ, பொடிக்காத சர்க்கரை - தலா 6 ஸ்பூன், வெண்ணெய் - 100 கிராம், லிக்விட் க்ளூகோஸ் - 1 சிட்டிகை, அக்ரூட் (நறுக்கியது) - தேனாவக்கேற்ப

செய்முறை: நட்சனாக்கு* செய்தது போலவே கனமான பாத்திரத்தில் மிதமான தீயில் எகவிடாமல் கிளறிய சாக்லெட் கலனவையை வெண்ணெய் தடவிய தாம்பாளத்தில் கொட்டி, மேலாக அக்ரூட்டைத் தூவி வில்லாகளாக்கவும். தேனாவப்பட்டால் சீப்ரிட்டில் வைக்கவும்.

* பக்கம்: 48



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்

வால்நட் சாக்லெட்

தேனாவயான பொருட்கள்:

1 டுன் கொக்கோ, பொடிக்காத சர்க்கரை - தலா 6 ஸ்பூன், வெண்ணெய் - 100 கிராம், லிக்விட் க்ளூகோஸ் - 1 சிட்டிகை, அக்ரூட் (நறுக்கியது) - தேனாவக்கேற்ப

செய்முறை: நட்சனாக்கு* செய்தது போலவே கனமான பாத்திரத்தில் மிதமான தீயில் எகவிடாமல் கிளறிய சாக்லெட் கலனவையை வெண்ணெய் தடவிய தாம்பாளத்தில் கொட்டி, மேலாக அக்ரூட்டைத் தூவி வில்லாகளாக்கவும். தேனாவப்பட்டால் சீப்ரிட்டில் வைக்கவும்.

* பக்கம்: 48



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லெட்ஸ்



கேக் டிப்ஸ்...

* கைதாலைக் கோத்து உடனேயே பேக் செய்துவிடவேண்டும். சிறிது நேரம் கழித்து செய்தால் கேக் கல போல கடினமாகிவிடும்.

* கேக் ரொப்பாசி விட்டதா என்கிற ஆர்வத்தில் அடிக்கடி திறந்து பார்த்தால் நடுவில் குழி விட்டுக் கொள்ளும்.

தமிழ் உயர்நிலைப்பள்ளி
மங்கையார் மலர் தாத்தியம் நம்பர் 1 பிப்ரவரி மாத இதழ்!



கேக் டிப்ஸ்...

* கைதாலைக் கோத்து உடனேயே பேக் செய்துவிடவேண்டும். சிறிது நேரம் கழித்து செய்தால் கேக் கல போல கடினமாகிவிடும்.

* கேக் ரொப்பாசி விட்டதா என்கிற ஆர்வத்தில் அடிக்கடி திறந்து பார்த்தால் நடுவில் குழி விட்டுக் கொள்ளும்.

தமிழ் உயர்நிலைப்பள்ளி
மங்கையார் மலர் தாத்தியம் நம்பர் 1 பிப்ரவரி மாத இதழ்!

* கேக், பிஸ்கட் ஆகியவை தயார் ஆன உடனேயே ஓவனிலிருந்து எடுத்துவிடக் கூடாது. அந்த சூட்டிலேயே சிறிது நேரம் வைத்துவிட்டு, பிறகுதான் எடுக்க வேண்டும்.

* கேக், பிஸ்கட் ஆகியவை சீக்கிரம் ஆற வேண்டும் என்பதற்காக ஃபேன் காற்றில் ஆறவிடக் கூடாது. அதன் தரம் குறைந்து விடும்.



கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ்

64!

* கேக், பிஸ்கட் ஆகியவை தயார் ஆன உடனேயே ஓவனிலிருந்து எடுத்துவிடக் கூடாது. அந்த சூட்டிலேயே சிறிது நேரம் வைத்துவிட்டு, பிறகுதான் எடுக்க வேண்டும்.

* கேக், பிஸ்கட் ஆகியவை சீக்கிரம் ஆற வேண்டும் என்பதற்காக ஃபேன் காற்றில் ஆறவிடக் கூடாது. அதன் தரம் குறைந்து விடும்.



கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ்

64!



* கேக் கவனவசைய கேக் செய்தும்
பாத்திரத்தில் பாதி உயர அளவுக்கு மேல்
இருத்தல் வேண்டும்.

* கப் அளவைக் கடைப்பிடித்து, அதில்
நிரப்பும் வஸ்துவை, குலுக்கிக் குலுக்கி குகித்து
அளந்து போடக் கூடாது.

தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாநில திரும்பு

மாங்கையார் மலர்



* கேக் கவனவசைய கேக் செய்தும்
பாத்திரத்தில் பாதி உயர அளவுக்கு மேல்
இருத்தல் வேண்டும்.

* கப் அளவைக் கடைப்பிடித்து, அதில்
நிரப்பும் வஸ்துவை, குலுக்கிக் குலுக்கி குகித்து
அளந்து போடக் கூடாது.

தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாநில திரும்பு

மாங்கையார் மலர்

* ஓவனை ஏற்பாடாக சூடாக்கிக்
கொண்டுதான் கேக், பிஸ்கட்டுகளை
பேக் செய்ய அடுக்க வேண்டும்.

* கேக் செய்யும் பாத்ரீரத்தை,
வெண்ணெய் தடவி, மைதா மாவு
தூவி ரெடி செய்து பின்பே கேக்
கவனவமையத் தயார் செய்ய வேண்டும்.



கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ் 64!

* ஓவனை ஏற்பாடாக சூடாக்கிக்
கொண்டுதான் கேக், பிஸ்கட்டுகளை
பேக் செய்ய அடுக்க வேண்டும்.

* கேக் செய்யும் பாத்ரீரத்தை,
வெண்ணெய் தடவி, மைதா மாவு
தூவி ரெடி செய்து பின்பே கேக்
கவனவமையத் தயார் செய்ய வேண்டும்.



கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ் 64!



* கேக் செய்ய உபயோகிக்கும்
வெண்ணைய எப்பொழுதும் உப்பு
போடாத வெண்ணையாக இருக்க
வேண்டும்.

சுவை உயர்வுகூட்டும்
மங்கையர் மலர்

தாதுகிறும் நம்பர் 1 மலர் மாற இதழ்



* கேக் செய்ய உபயோகிக்கும்
வெண்ணைய எப்பொழுதும் உப்பு
போடாத வெண்ணையாக இருக்க
வேண்டும்.

சுவை உயர்வுகூட்டும்
மங்கையர் மலர்

தாதுகிறும் நம்பர் 1 மலர் மாற இதழ்

* வெண்ணையையும், சர்க்கரையையும்
சேர்த்து அடிக்கும்போது நன்றி நுரைக்க
அடிக்க வேண்டும். அப்போதுதான் கேக்
யிருதுவாக இருக்கும்.



கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ் 64!

* வெண்ணையையும், சர்க்கரையையும்
சேர்த்து அடிக்கும்போது நன்றி நுரைக்க
அடிக்க வேண்டும். அப்போதுதான் கேக்
யிருதுவாக இருக்கும்.



கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ் 64!



* ப்ரஷர் குக்கரில் செய்பவர்கள்,
குக்கரில் தண்ணீர் ஊற்றாமல்
மணவை மட்டுமே பரத்தி,
அதன் மேல் தட்டை வைத்து,
ஓடி பேக் செய்யலாம்.

சங்கீதம் க. கண்ணகம்

மங்கையார் மலர்

தாத்திலும் நம்பர் 1 மலரை மாநாடு



* ப்ரஷர் குக்கரில் செய்பவர்கள்,
குக்கரில் தண்ணீர் ஊற்றாமல்
மணவை மட்டுமே பரத்தி,
அதன் மேல் தட்டை வைத்து,
ஓடி பேக் செய்யலாம்.

சங்கீதம் க. கண்ணகம்

மங்கையார் மலர்

தாத்திலும் நம்பர் 1 மலரை மாநாடு

* ஓவன் இல்லாதவர்கள்

ஒரு கடாரில் மண்ணைப் பரப்பி,

அதன் மேல் கேக் தட்டை வைத்து ஒரு

முடிபோல் கடாரை முடி பேக்

செய்யலாம்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லிட்ஸ்

* ஓவன் இல்லாதவர்கள்

ஒரு கடாரில் மண்ணைப் பரப்பி,

அதன் மேல் கேக் தட்டை வைத்து ஒரு

முடிபோல் கடாரை முடி பேக்

செய்யலாம்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்லிட்ஸ்



✱ அளவுகளைக்

குத்துமதிப்பாக போடக்

கூடாது. விட்டில் தராக இயல்பாதவர்கள்

கடைகளிலாவது அளந்து பார்த்தே

செய்தல் வேண்டும்.

✱ அளவுகளைக்

மாங்கையார் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மலரைப் மாத இதழ்



✱ அளவுகளைக்

குத்துமதிப்பாக போடக்

கூடாது. விட்டில் தராக இயல்பாதவர்கள்

கடைகளிலாவது அளந்து பார்த்தே

செய்தல் வேண்டும்.

✱ அளவுகளைக்

மாங்கையார் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மலரைப் மாத இதழ்

க்ரீம் சீஸ் தயாரித்தல்...

ஒரு மெல்லிய துணியில் கெட்டித்
தயிரைத் தொங்கவிட்டு இரண்டு சுப் தயிரை
மட்டும் எடுத்து, இரண்டு சுப் சர்க்கரை
சேர்த்து நுரைக்க அடித்து, ஒரு ஸ்பூன்
எசன்ஸ் கலந்து ஃபிரிட்ஜில் வைத்து
தேவைக்கு உபயோகப்படுத்த வேண்டும்.



கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸெட்ஸ்

64!

க்ரீம் சீஸ் தயாரித்தல்...

ஒரு மெல்லிய துணியில் கெட்டித்
தயிரைத் தொங்கவிட்டு இரண்டு சுப் தயிரை
மட்டும் எடுத்து, இரண்டு சுப் சர்க்கரை
சேர்த்து நுரைக்க அடித்து, ஒரு ஸ்பூன்
எசன்ஸ் கலந்து ஃபிரிட்ஜில் வைத்து
தேவைக்கு உபயோகப்படுத்த வேண்டும்.



கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸெட்ஸ்

64!



லெமன் கர்ட் தயாரிக்க...

மூட்டை மஞ்சள் கரு - 2

பொடித்த சர்க்கரை - 1 கப்

லென்ஸெய் - 50 கிராம்

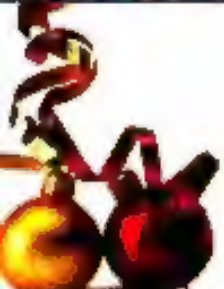
பால் - 1 கப்

மஞ்சள் எசன்ஸ், மஞ்சள் நிறம் சிறிதளவு

மூட்டை + சர்க்கரையை நன்றாக அடிக்கவும். பின் பால் சேர்த்த கவையையை ஒரு சிண்டனத்தில் ஊற்றி, கொதிக்கும் தீர் பாத்திரத்திலுள்ள கவக்கவும். வெந்த மூட்டையில் கவர், எசன்ஸ் சேர்க்கவும்.

என்றும் உங்களுடைய

மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



லெமன் கர்ட் தயாரிக்க...

மூட்டை மஞ்சள் கரு - 2

பொடித்த சர்க்கரை - 1 கப்

லென்ஸெய் - 50 கிராம்

பால் - 1 கப்

மஞ்சள் எசன்ஸ், மஞ்சள் நிறம் சிறிதளவு

மூட்டை + சர்க்கரையை நன்றாக அடிக்கவும். பின் பால் சேர்த்த கவையையை ஒரு சிண்டனத்தில் ஊற்றி, கொதிக்கும் தீர் பாத்திரத்திலுள்ள கவக்கவும். வெந்த மூட்டையில் கவர், எசன்ஸ் சேர்க்கவும்.

என்றும் உங்களுடைய

மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

ஐசிங் தயாரிக்க

ஐசிங் கசர் - 200 கிராம்,

வெண்ணெய் - 100 கிராம்

இரண்டையும் நன்றாக அடித்து
கேக்கின் மேல் தடவலாம். அல்லது
அதற்கான அச்சின் மூலம் அலங்கரிக்கலாம்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ்

ஐசிங் தயாரிக்க

ஐசிங் கசர் - 200 கிராம்,

வெண்ணெய் - 100 கிராம்

இரண்டையும் நன்றாக அடித்து
கேக்கின் மேல் தடவலாம். அல்லது
அதற்கான அச்சின் மூலம் அலங்கரிக்கலாம்.



64!

கேக்ஸ், குக்கீஸ், சாக்ஸிடஸ்



காரமல் தயாரிக்க...

வெறும் கடாயில் ஒரு கரண்டி

சர்க்கரையை மட்டும் போட்டு

சிறிது நேரம் பிரட்டினால் பிரவுன் கவர் திரவம்

போல் தயாராகும்.

தொகுப்பு: மாஸ்தி சத்திரசேகரன்

எங்கும் உபயோகம்

மங்கையார் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்



காரமல் தயாரிக்க...

வெறும் கடாயில் ஒரு கரண்டி

சர்க்கரையை மட்டும் போட்டு

சிறிது நேரம் பிரட்டினால் பிரவுன் கவர் திரவம்

போல் தயாராகும்.

தொகுப்பு: மாஸ்தி சத்திரசேகரன்

எங்கும் உபயோகம்

மங்கையார் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்